

STRACCI E SALSA DI CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

Per gli stracci:

- 250 g di farina di semola di grano duro,
- 100 g di farina,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 ciuffo erba cipollina,
- 1 pizzico di sale.

Per la salsa:

- 400 g di carota,
- 2 scalogni,
- 3 zucchine piccole,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 4 fiori di zucca,
- 60 g di ricotta dura,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 peperoncino,
- sale,
- pepe.

Setacciate insieme le 2 farine con un pizzico di sale, poi lavoratele con i tuorli, l'uovo, l'olio e, poco alla volta, 1 dl circa di acqua, fino a ottenere un impasto liscio e sodo, che farete riposare, avvolto nella pellicola, per 10 minuti.

Stendere la pasta con il matterello, in sfoglie sottili.

Distribuite 8-10 steli di erba cipollina su ogni sfoglia, piegatela a metà e ripassatela nei rulli per 4 volte ripiegandola a metà.

Tritate finemente lo scalogno e fatelo stufare in una padella con 3 cucchiaini di olio, 5 di acqua e il peperoncino.

Mondate le verdure, poi grattugiate le carote e tagliate a fettine le zucchine, unitele allo scalogno e fatelo rosolare a fuoco vivace per 3 minuti, mescolando spesso, quindi salate e pepate.

Private i fiori del pistillo, poi riduceteli a listarelle.

Lessate la pasta e conditela subito con la salsa alle carote, il prezzemolo, i fiori, l'olio e la ricotta.