

# GARGANELLI ALLA ROMAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 460 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- cinque uova grosse,
- sale,
- parmigiano,
- noce moscata,
- la buccia grattugiata di un limone. Per condire:
- sugo di grasso (ragù con fegatini e rigaglie),
- sugo di magro (accughe pestate con prezzemolo tritato e aglio, a crudo),

Sugo agli amaretti:

- 3 amaretti,
- un quarto di panna fresca,
- 150 g di burro,
- poca salvia,
- semi di finocchio o comino in polvere,
- sale,
- pepe.

Impastate la farina con le uova intere e una presa di sale, fino ad avere un composto omogeneo.

Unite poi poco alla volta tanto parmigiano grattugiato quanto ne occorre per rendere consistente l'impasto.

Aromatizzate con un pizzico di noce moscata e con la buccia di limone grattugiata.

Stendete la pasta in una o pi&ugarve; sfoglie sottili; da queste ricavate dei quadrati di 6-7 cm di lato; arrotolate quindi la pasta su se stessa, diagonalmente, come per formare delle grosse "penne".

Lessate i garganelli in abbondante acqua salata e conditeli a piacere con ragù, oppure con sugo di magro o con sugo agli amaretti.

Quest'ultimo si prepara nel modo seguente: pestate finemente gli amaretti, mescolateli alla panna e ponete il composto a bagnomaria: unite il burro, poca salvia tritata e i semi di finocchio (o un pizzico di comino); regolate di sale e pepe. Versate una parte della salsa sui garganelli appena scolati, mescolando: la salsa rimanente la terrete in caldo e la servirete a parte.

E' una ricetta del 1400 della corte Estense.