

MALTAGLIATI ALLA CIOCIARA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per condire:

- 250 g di zucchine,
- 40 g di burro,
- una cipolla,
- 300 g di pelati,
- sale,
- pepe,
- due foglie di alloro,
- due mazzetti di basilico.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela e rompetevi nel mezzo le uova; preparate la pasta, lasciandola poi riposare per 30 minuti, coperta con un panno umido. Stendete la sfoglia e ricavate i maltagliati. Lavate, asciugate e dividete a tocchetti le zucchine. Mettete sul fuoco il burro, in una casseruola; fatelo fondere, poi unite la cipolla tritata. Non appena questa sarà imbiondita, aggiungete le zucchine, che lascerete rosolare a fuoco allegro, rimestando spesso. Unite quindi i pelati spappolati in precedenza, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e fate cuocere, a recipiente coperto, per circa 30 minuti, rimestando di tanto in tanto. A metà cottura unite l'alloro, che poi toglierete. A cottura ultimata aromatizzate con un trito di basilico. Lessate ora i maltagliati in acqua bollente salata, scolateli e trasferiteli nella zuppiera di servizio: conditeli con le zucchine e il loro sughetto, quindi serviteli subito, ben caldi.