

Maccaruni a fusiddri con sugo di carne

Ingredienti

1 Kg di farina di semola, 4 uova, mezzo bicchiere di acqua (facoltativo), olio di oliva,

Per il sugo:

Aglione, cipolla, sedano, pepe rosso dolce in polvere, vino bianco, passata di pomodoro (possibilmente fatta in casa), olio di oliva, sale, costolette di maiale, pezzettoni di carne di manzo, salsiccia di maiale.

Preparazione:

Per il sugo:

La preparazione di questo tipo di sugo necessita di alcune ore e deve essere fatta a fuoco lento aggiungendo solo acqua bollente durante la cottura per evitare che attacchi alla pentola (così lo preparava la mia nonna, tenendo sempre a portata di mano un pentolino con acqua bollente). Far soffriggere l'olio con un trito di cipolla aglio e sedano e aggiungere un cucchiaino di pepe rosso, in una pentola antiaderente abbastanza capiente. Aggiungere tutti i tipi di carne e la salsiccia e continuare la cottura per circa cinque minuti. Bagnare con il vino bianco e far evaporare. Quando la carne ricomincerà a friggere aggiungere la passata di pomodoro e continuare la cottura per circa due ore, avendo l'accortezza di aggiungere acqua bollente quando la passata diventa molto densa. Aggiustare di sale solo a fine cottura perché questo evita che il sugo attacchi troppo alla pentola..

Per la pasta di casa:

Su una spianatoia, setacciare la farina a montagna, ricavare un buco nel centro e mettere le uova, con l'aggiunta di acqua fredda che rende la pasta meno pesante : se si vuole, però invece dell'acqua si possono aggiungere altre uova, ma la ricetta originale non le prevede, forse perché ai tempi dei nostri nonni si avevano poche uova e quindi si cercava di risparmiare. Impastare il tutto energicamente per circa mezz'ora, ricavare poi dei piccoli panetti che coprirete con un canovaccio umido per evitare che si seccino troppo. Poi uno alla volta allungate i panetti a formare dei bastoncini sottili circa mezzo centimetro e lunghi 5-6 centimetri. Ora è necessario avere a disposizione un ferro della calza pulito che destinerete solo a questo uso. Schiacciate il ferro sul bastoncino e con le mani stendete il tutto sulla spianatoia. Otterrete così dei bastoncini, tipo bucatini, lunghi il doppio di quelli iniziali. Se dovessero attaccare al ferro mettere sopra della farina. Man mano che li preparate dovrete stenderli su un tavolo in modo che si asciugano prima di cuocerli in abbondante acqua salata, alla quale andrà aggiunto un cucchiaio di olio di oliva. A cottura ultimata scolateli e conditeli in una zuppiere con abbondante sugo di carne e con formaggio pecorino o parmigiano.