



## Cavatelli al cartoccio

### Ingredienti

Ingredienti per i cavatelli:

1 kg di farina di semola di grano duro

1 uovo

550 ml di acqua tiepida

Ingredienti per il condimento:

2 litri abbondanti salsa di pomodoro

500 g prosciutto cotto

7 melanzane 7 melanzane

500 g mozzarella

basilico

parmigiano grattugiato

olio per friggere

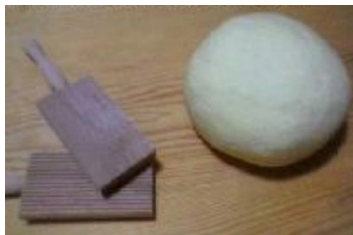
E' un piatto che a casa mia si è sempre fatto. E' stata mia nonna ad insegnarmi a fare i cavatelli. Consideratelo un piatto unico perchè è abbastanza completo e poi, una volta gustati... una porzione tira l'altra...

Procedimento:

preparare i cavatelli con qualche giorno di anticipo perchè la preparazione richiede un po' di tempo.

Sistemare la farina a fontana su un piano di lavoro, mettere al centro l'uovo e mescolarlo alla farina. Iniziare ad impastare aggiungendo l'acqua tiepida e lavorando bene l'impasto fino ad ottenere una pasta elastica e liscia, non troppo dura, che non si attacchi alle mani.

A questo punto coprire il panetto con un panno perchè non asciughi.



Tagliare dal panetto un po' di pasta, stenderla a mo' di salsicciotto piuttosto sottile e ricavarne dei quadratini che,



con il lato esterno del pollice, schiaccerete leggermente sulla tavoletta rigagnocchi e lascerete scivolare su una base ben infarinata.



Potete anche farli lisci, quindi senza il rigagnocchi. Continuate così fino a terminare il panetto.



Gettate sempre un po' di farina sui cavatelli per non farli attaccare tra di loro. Lasciateli asciugare per qualche giorno e poi, una volta secchi potrete conservarli in un sacchetto di carta di pane e consumarli anche dopo 2-3 settimane.

Il giorno della preparazione preparate la salsa di pomodoro come site soliti fare (io utilizzo le conserve preparate in estate). Sbucciate le melanzane, tagliatele a fettine, mettetele sotto sale per eliminare l'acqua di vegetazione. Scolatele, lavatele e frigatele in abbondante olio caldo. Tagliatele a quadratini. Tagliate a cubetti la mozzarella. Dalle fette di prosciutto ricavate dei quadratini.

Cuocete i cavatelli in abbondante acqua salata e scolateli al dente.

Metteteli in una grande ciotola e conditeli con il sugo, le melanzane, il prosciutto, la mozzarella e il basilico. Mescolare bene il tutto.



Preparate dei rettangoli di carta alluminio, tanti quante sono le porzioni da fare, ma ne consiglio sempre qualcuna in più!

Adagiate il foglio di alluminio su un piatto fondo e mettetevi sopra la porzione di pasta che desiderate, più o meno abbondante. Spolverate con il parmigiano e, unendo le 4 punte del foglio di alluminio, stringetelo a mo' di fagottino, in maniera che non esca il condimento e sistematelo su una teglia antiaderente.



Procedete così fino a terminare la pasta ed infornare i cartocci a 180° per circa 20 minuti in forno già caldo. Serviteli sui piatti fondi.

Come variante si può anche fare semplicemente come pasta al forno, quindi senza cartoccio, sistemando la pasta condita in una teglia imburrata ed infornare per gratinarla.