

# Orecchiette fresche con friarielli



## Ingredienti

320 g farina di semola di grano duro  
160 g di acqua tiepida  
sale q.b.  
olio extravergine d'oliva q.b.  
peperoncino q.b.  
1 spicchio d'aglio  
2 fasci di friarielli  
parmigiano o pecorino grattugiato q.b.

Quando s'incontrano le grandi cucine di due regioni il risultato non può che essere delizioso: è il caso di queste orecchiette fresche pugliesi ed i friarielli campani. Non abbiate paura di provare a realizzare le orecchiette fresche (alla fine della ricetta c'è anche un piccolo video), si prende subito la mano e poi se pure non dovessero essere perfette, sicuramente saranno buone

### Procedimento:

impastare la farina, con il pizzico di sale e l'acqua tiepida fino ad ottenere un impasto liscio; lasciatelo riposare per mezz'ora a temperatura ambiente avvolto nella pellicola.

Nel frattempo realizzare il condimento: mondare i friarielli, lavarli, scolarli bene e metterli in una padella saltapasta dove avete soffritto nell'olio l'aglio ed il peperoncino. Salare e far prima appassire e poi cuocere i friarielli.

Dividete l'impasto in filoncini doppi quanto un dito, ricavatene tanti pezzetti



e con un coltello senza lama, facendolo scorrere sul pezzetto di pasta iniziate ad appiattirlo



muovendolo verso di voi,



quindi rigirate l'orecchietta sul pollice (se non avete le unghie lunghe sarà più facile) □



Sistematelo su un piano leggermente infarinato.



Portate a bollire abbondante acqua salata e tuffateci le orecchiette. Se le cuocerete subito dopo la loro formatura occorreranno un paio di minuti di cottura (salgono a galla come gli gnocchi), se invece le fate seccare per qualche ora, occorrerà più tempo per cuocersi (assaggiate).

Trasferite le orecchiette al dente nella padella saltapasta con i friarielli ormai cotti ed aggiungendo un po' alla volta l'acqua di cottura della pasta portate a cottura tutto il piatto.

Impiattate e spolverate con parmigiano o pecorino grattugiato.

**Clicca qui per vedere un piccolo video su come si formano le orecchiette**