



Pasta di grano arso con rucola pomodorini e mandorle

Ingredienti

300 g di semola di grano duro

100 g di grano arso

acqua q.b.

Per il sugo: pomodorini 500 g

1 scalogno

50 g di rucola

una manciata di mandorle

Questa pasta l'ho scoperta grazie alla mia comare, lei è pugliese di Cerignola, dove fanno questo tipo di grano arso. In pratica è quello che rimane dopo la raccolta del grano e che viene bruciato. Riesco a trovarlo solo in negozi che vendono prodotti pugliesi.

La percentuale di farina nera è 1 a 3.

Impastare le farine con semplice acqua leggermente tiepida, fare un impasto sodo, far riposare almeno mezz'ora e poi fare tipo gnocchetti. Cuocere in acqua già salata, per pochi minuti. Condire con sugo e rucola come [questo](#).

Oppure un sugo molto semplice di solo pomodoro.