

STRASCICATI AGLI ASPARAGI CON SALSICCIA SECCA E BUFALA

Come vi ho detto ieri mi sonalzata prestissimo, domattina sicuramente che devo andare a lavorare dormirei fino alle 10 e al suono della sveglia sarò uno zombie.. va beh.. comunque ieri ho deciso di far un giro al mercato di Ravenna era una vita che non andavo e soprattutto non avevo mai visionato bene la zona alimentare, ci sono un sacco di bancarelle enormi con una marea di gente e in quelle più grandi ci sono 6-7 persone a servire.. che spettacolo, ho comprato tante verdure e delle belle fragole per una spesa anche relativamente bassa.

Mi son fermata davanti ad una bancarella piccola assediata dalla gente, sembrava una di quelle dove fanno delle dimostrazioni e la gente curiosa si ferma a guardare.. invece vendevano prodotti pugliesi, dai formaggi alla pasta, le salsicce secche, le mozzarelle di bufala ma soprattutto la gente comprava i taralli, ne avevano di mille gusti.. io non li ho comprati perchè ho pensato che vorrei provare a farli, in compenso ho comprato salsiccia secca, bufala e delle grosse olive verdi.. nella lunga attesa per essere servita ovviamente ho curiosato tra i vari prodotti e mi è rimasta impressa una pasta.. gli strascicati, così tornata a casa ho voluto provare a farla naturalmente condita con i prodotti appena comprati e con degli asparagi che mi ha dato mia suocera che abita in zona Comacchio, non so cosa ci sia nella terra di quella zona ma i loro asparagi sono enormi, alcuni sono larghi quasi due dita.. davvero, ho messo una foto ma non si capisce molto da reale grandezza!!!



**STRASCICATI AGLI ASPARAGI
CON SALSICCIA SECCA E BUFALA**
per 2 persone

200 gr di semola di grano duro
100-110 ml di acqua
8 fette di salsiccia secca
1 scalogno
5 asparagi "giganti"
10 pomodori rossi piccoli
1/2 mozzarella di bufala
sale, peperoncino

Su un tagliere disponete la semola create un buco al centro con le mani e versateci l'acqua, con una forchetta iniziate ad amalgamare gli ingredienti poi proseguite con le mani e lavorate l'impasto finchè sarà liscio, lasciate riposare 15 minuti. Prendete una parte di impasto e formate un cilindro

largo circa 1-1.5 cm e tagliare delle fettine sottili mezzo centimetro scarso, a questo punto appoggiare tre dita sul lato lungo e facendo pressione trascinate l'impasto creando così lo strascicato. Lasciate asciugare la pasta una ventina di minuti.

Nel frattempo tritate lo scalogno la salsiccia e tagliate gli asparagi a rondelle sottili, metteteli a soffriggere in una padella con un filo d'olio evo, lasciate rosolare cinque minuti e unite i pomodori tagliati a cubetti lasciate cuocere 5 minuti e allungare il sugo con un po d'acqua, salate e aggiungete un po di peperoncino, terminate la cottura. Cuocete la pasta 7-8 minuti in acqua salata condite col sugo e con la mozzarella di bufala a cubetti.

con questa ricetta partecipo al contest di LE MEZZE STAGIONI