PAGLIA E FIENO ALL’ORTICA CON RAGU’ DI FRATTAGLIE

Ammetto che la prima cosa che ho pensato è stata “nooooo… e io come faccio??” la seconda è stata “dovrò saltare anche questo mese l’MTC” e così sono passati alcuni giorni e poi ho pensato “deve essere stata una punizione per aver dimenticato di pubblicare i soufflè.. si due, in tempo”
Mettiamola così, ero appena tornata dalle ferie, il fuso orario.. insomma in qualche modo devo pur darmi una spiegazione!!
E fu così che mi trovai a comprare fegatini, cuori di pollo e durelli con affianco un vecchietto che se ne riempiva il carrello. Mi ha fatto pensare a mio nonno, lui ha sempre avuto le galline che puntualmente facevano una brutta fine e di certo non si buttava nulla, nemmeno le budella. Mia mamma ha sempre usato delle frattaglie per preparare il ragù, ma mescolate al macinato non mi hanno mai dato fastidio. Ho deciso quindi di partire da qui, dai miei ricordi e ho preparato un ragù di sole frattaglie, lo so, più banale di così non potevo farlo ma è difficile avere fantasia per qualcosa che non ti piace e che non riesci ad assaggiare. Mi dispiace perché avrei voluto rendere onore anche a questa sfida pensando a qualcosa di più originale, come dice Cristiana “la cucina è arte, sperimentazione,
creatività e tanto saper fare” anche per me è così però forse a volte anche prepare un classico va bene, non so, mi perdonerete, solitamente non sono schizzinosa e mi piace provare tutto ma questo tipo di piatti, pur avendoli assaggiati, non mi piacciono proprio, e con il fegato ho riprovato anche di recente ma ancora niente da fare. Però adesso mi pento di non aver memorizzato le “ricette” che preparava annibal nel telefilm in onda lo scorso inverno, certi piattini di alta cucina!!!
Ad ogni modo ho voluto esserci, mi sono impegnata in cucina come per le altre sfide e chi ha mangiato queste tagliatelle le ha trovate buonissime, quindi per chi ama il genere direi che sono un buon classico.

Per dare un pochino di “vivacità” alla ricetta ho deciso di preparare non delle semplici tagliatelle ma una paglia e fieno con l’ortica raccolta sull’argine del fiume durante una passeggiata con mia mamma. Con lei che mi diceva “ma questa non è ortica” e la toccava senza essere punta, poi mi sono sacrificata io e il mio dito ha pizzicato per tutto il giorno.. decisamente erano ortiche.

ombelicodivenere.blogspot.it

PAGLIA E FIENO ALL'ORTICA
CON RAGU' DI FRATTAGLIE DI POLLO

per 6 persone

per la pasta gialla

200 g di farina 00 circa
2 uova

pasta alle ortiche

300 g di farina 00 circa*
250 g di ortiche pesate cotte
1 uovo

per il ragù

230 g di fegatini di pollo

230 g di durelli di pollo
60 g di budella di pollo
60 g di pancetta
5 cuori di pollo
1 carota
3 cipollotti freschi
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaio di aceto bianco
brodo di pollo q.b.
olio extravergine d’oliva
sale, pepe

*la quantità della farina è indicativa, meglio iniziare l’impasto utilizzandone meno e aggiungerne all’occorrenza. La quantità dipende dalla grandezza dell’uovo e dall’umidità delle ortiche.

Selezionate foglie di ortica più tenere e giovani, quelle vicino alla punta, lavatele più volte accuratamente con acqua fredda, io ho messo anche un cucchiaino di bicarbonato di sodio e poi ho risciacquato bene.
Cuocete in poca acqua salata le ortiche e fatele scolare bene per tutta la notte.
Preparate la pasta gialla lavorando due uova intere e 200 g di farina. Frullate 250 g di ortiche, il peso varia anche in base a quanto le volete verdi e aromatiche, con questa quantità il sapore è piuttosto accentuato.
Lavorate le ortiche con la farina e l'uovo, consiglio di partire con meno farina ed aggiungerne all'occorrenza.
Lasciate riposare i due impasti 20 minuti coperti da un

piatto.
Mettete il fegato in un piatto con dell’acqua fredda e un cucchiaio di aceto bianco per dieci minuti poi scolatelo.
Per il ragù, in un tegame fate rosolare la carota pulita e i cipollotti tagliati grossolanamente e la pancetta a striscioline. Tritate le budella e unitele al soffritto. Quando tutto sarà rosolato unite i durelli che avrete tagliato a piccoli pezzeti eliminando la parte dura che stà al centro, se i pezzetti fossero troppo grossi potete passarli velocemente nel mixer. Tagliate i cuori e il fegato a pizzoli pezzi e metteteli nel tegame, lasciate soffriggere il tutto mescolando ogni tanto. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Unite il brodo caldo fino a coprire il tutto. Lasciate cuocere circa 40 minuti, se il ragù dovesse asciugarsi troppo aggiungete poco brodo per volta, alla fine dovrà rimanere non troppo asciutto. Regolate di sale e pepe.
Cuocete pochi minuti le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele e conditele con un filo di olio extravergine d’oliva e con il ragù di frattaglie, completate con Parmigiano reggiano a piacere.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta aprtecipo all’MTC del mese di aprile