



Proposta medievale del Ristorante Internazionale

Maccaroni Siciliani

Ingredienti (per 10 persone):

- 1.2 kg di farina bianca
- 300 gr di albumi d'uova pastorizzati
- 0 qd acqua
- 12 gr di sale
- 195 gr di olio d'oliva extravergine
- 100 gr di parmigiano reggiano grattugiato
- 100 gr di burro
- 0.2 gr di cardamomo grattugiato
- 0.3 gr di cannella macinata

Mise en place: in un tegame sciogliere il burro

Preparazione:

1. **Impastare con cura la farina** con gli albumi d'uova, l'olio e il sale fino ad ottenere un impasto liscio e sodo (durezza della pasta all'uovo classica) eventualmente aggiungere un po' d'acqua.
2. **Formare una palla e lasciar riposare** per ca. un'ora
3. **Formare dei cilindri** lunghi e sottili (un centimetro di diametro).
4. **Tagliare dei piccoli pezzetti** di ca. 7/8 cm di lunghezza
5. Con un ferretto (tipo uncinetto o spiedino di legno) **formare i maccaroni arrotolandoli** sullo stesso e poi sfilarli (il maccarone dovrà risultare a forma cilindrica con buco centrale)
6. **Lasciar seccare i maccaroni** su una placca cosparsa di farina
7. **Sbollentate i maccaroni** in acqua salata per (se freschi) 5 minuti (se secchi (10 minuti)
8. **Scolare i maccaroni** e dressarli nei piatti
9. **Cospargere di parmigiano grattugiato e di burro caldo** spumoso
10. **Cospargere leggermente di spezie dolci**

In collaborazione con OTR Bellinzonese e alto Ticino per la caccia al tesoro di Maestro Martino

