MACCARONI ALLA PASTORA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina di grano duro,
- acqua,
- sale.

Per condire:

- 250 g di salsiccia lunga,
- 250 g di ricotta,
- sale,
- pepe,
- pecorino grattugiato.

Questo particolare tipo di pasta, che ricorda delle lunghe penne, è fatta con uno speciale ferro, simile a quello da calza (quadrato anzichè rotondo) ed è una preparazione tipica della Basilicata.
Mettete la farina sulla spianatoia, senza salarla; fatevi un incavo nel mezzo e versatevi acqua bollente a sufficienza per ottenere un impasto piuttosto morbido.
Lavorate bene la pasta e poi, senza stenderla come di consueto, ricavatene dei bastoncini lunghi circa 5 cm e larghi poco più di uno.
Ora dividete tutti i bastoncini in pezzetti di un centimetro circa e appoggiatene tre, piuttosto ravvicinati, sul ferro: schiacciateli con le mani e avvolgeteli intorno al ferro stesso, in modo che si saldino tra loro e formino un unico tubicino (simile, come abbiamo detto sopra, ad una penna), che sfilerete dolcemente.
Preparate nello stesso modo tutti i maccaroni.
Mettete sul fuoco l'acqua salata per la cottura della pasta e, in attesa che giunga a bollore, preparate il condimento.
Spellate la salsiccia e sminuzzatela; mettetela in un tegame con mezzo bicchiere di acqua, quindi fatela cuocere a recipiente coperto e a fuoco basso finchè avrà emesso tutto il suo grasso .
Passate al setaccio la ricotta e mettetela in una terrina, pepandola abbondantemente e salandola appena.
Nel frattempo avrete messo a cuocere i maccaroni; quando saranno pronti, scolateli.
Unite alla ricotta la salsiccia con il suo grasso, rovesciatevi sopra la pasta fumante, cospargete con abbondante pecorino grattugiato e mescolate bene.
Servite subito.