

MALTAGLIATI ALLA SALERNITANA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- 100 g di fagioli cannellini secchi,
- sale,
- una costola di sedano,
- una cipollina,
- una carotina,
- due spicchi d'aglio,
- acqua,
- mezzo bicchiere di olio,
- 200 g di pomodori perini.

Tenete presente che per realizzare questa ricetta è necessario tenere a bagno i fagioli in acqua fredda per almeno 12 ore. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela e rompetevi nel mezzo le uova; fate la pasta e lasciatela riposare per circa 30 minuti. Intanto ponete i fagioli in una pentola con una manciata di sale, un trito finissimo di sedano, cipolla, carota e aglio, due litri di acqua e l'olio. Scottate i pomodori, pelateli, apriteli a metà per privarli dei semi, quindi divideteli in tocchetti e uniteli agli altri ingredienti. Coprite la pentola e fate cuocere la zuppa di fagioli per circa 50 minuti, rimstando di tanto in tanto. Nel frattempo stendete la sfoglia e ricavatene i maltagliati. Quando la zuppa avrà raggiunto il giusto punto di cottura, immergetevi la pasta, unendo, se necessario, ancora un po' di acqua calda. Lasciate cuocere a fiamma moderatissima, rimstando spesso. A cottura ultimata, trasferite il tutto nella zuppiera di servizio e portate in tavola: la zuppa dovrà risultare piuttosto densa.