ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 150 g di farina bianca più quella necessaria per infarinare,
- 150 g di farina di semola di grano duro,
- sale.

Per il condimento:

- 1 kg di broccoletti,
- sale,
- mezzo bicchiere di olio,
- due spicchi d'aglio,
- qualche filetto di acciughe.

Mettete le due farine in una terrina e amalgamatele bene con un cucchiaio; ora preparate la pasta secondo la ricetta base, sostituendo l'acqua alle uova. Formate un panetto e da questo ricavate, sulla spianatoia infarinata, dei pezzetti con cui formerete dei rotolini della grossezza di un dito o poco più. Ritagliate questi rotolini in rotelle e poi, con la punta arrotondata di un coltello, strisciatele sulla spianatoia e rovesciatele sul dito pollice, in modo da ottenere delle conchigliette di forma concava, con la parte bombata leggermente rugosa. Continuate così fino ad avere esaurito tutta la pasta, poi coprite le orecchiette con un canovaccio e lasciatele asciugare. Intanto ponete al fuoco, in una pentola, dell'abbondante acqua salata, portatela ad ebollizione e tuffatevi i broccoletti che avrete in precedenza pulito e lavato, conservando solo il fiore con una parte di gambo. Fate lessare i broccoletti per circa 15 - 20 minuti; poi scolateli e al loro posto versate nella pentola le orecchiette: fatele cuocere finchè le sentirete appena tenere. Frattanto ponete sul fornello un tegame con l'olio, l'aglio e i filetti di acciughe; fate rosolare dolcemente, spappolando le acciughe con la forchetta. Se volete aggiungete un pezzetto di peperoncino. Unite quindi i broccoletti, girandoli nel condimento finchè saranno ben insaporiti. Scolate la pasta e versatela sopra i broccoletti, sempre sul fuoco: mescolate a lungo con un cucchiaio di legno per amalgamare bene il tutto e servite caldissimo.