



## *I sapori di una volta*

di Alice Nannetti

L'intento di questa nuova rubrica di cucina è riscoprire i sapori di una volta rispolverando ricette che le nostre nonne ci hanno tramandato e che non possiamo e non dobbiamo dimenticare.

Così cercheremo di proporre piatti semplici e gustosi che animavano le tavole dei nostri paesini di montagna tanti anni fa.

# Straccetti nel latte



### *Ingredienti*

*1 uovo  
200g di farina  
250 ml di panna fresca  
1 litro di latte  
4-5 patate  
acqua  
sale  
parmigiano reggiano*



Minestra per le sere invernali che facevano alcuni contadini nel periodo della guerra e chiamavano "straccetti nel latte". Una volta era preparata sulla stufa in un pentolino di rame e, messa nel piatto, si condiva col formaggio di mucca fatto in casa stagionato.



Come prima cosa, disponete su un grande tagliere di legno la farina formando la classica "fontana" e al centro rompete un uovo.

A poco a poco cominciate ad incorporare la farina dai lati della fontana con l'uovo posto al centro, aggiungendo all'occorrenza un po' d'acqua. Continuate in questo modo fino a che l'impasto diventi omogeneo e avrà completamente assorbito l'umidità dell'uovo e dell'acqua.



## Straccetti nel latte

La consistenza dell'impasto deve essere morbida e asciutta, se risulta troppo appiccicoso aggiungete altra farina, al contrario se la consistenza dell'impasto è troppo asciutta o troppo friabile aggiungete un po' di acqua tiepida.

Continuate ad impastare sul piano leggermente infarinato aiutandovi con il palmo della mano.

Più lavorerete l'impasto più sarà elastico e quindi facile da tirare.



Finito di impastare iniziate a tirare la pasta, aiutandovi con un lungo mattarello, fino ad ottenere una sottile sfoglia.



Nel frattempo sbucciate le patate e tagliatele sottili sottili.

Versate in una pentola abbastanza grande un litro di latte

con la panna e un litro d'acqua, aggiungete le patate e un po' di sale.

Portate ad ebollizione e lasciate cuocere le patate (il tempo varia a seconda di come le avete tagliate).



A questo punto si può aggiungere la pasta: avvolgete la sfoglia stesa attorno al mattarello e, facendola scorrere, strappate con le dita piccoli straccetti di pasta buttandoli direttamente nella pentola col latte e le patate.

Lasciate cuocere qualche minuto e impiattate con l'aiuto di un mestolo.

Spolverizzate il piatto con abbondante parmigiano reggiano e servite.



### UN MIO PICCOLO CONSIGLIO

Aggiungete al latte un'abbondante spolverata di pepe e noce moscata e, se non volete esagerare, mettete la noce moscata in tavola così ogni commensale ne può aggiungere a suo piacimento... Sarà molto più apprezzata!

