Pastiera di tagliolini dolce e rustica

Autore : Carolina Barra

Data : 7 Aprile 2020



Ingredienti per la versione dolce

300 grammi di tagliolini
6 o 7 uova, a seconda della grandezza
50 grammi di burro
300 grammi di zucchero
1 bustina di vanillina
1 fiala di millefiori
100 grammi di frutta candita a pezzetti

Ingredienti per la versione rustica

300 grammi di tagliolini
6 o 7 uova, a seconda della grandezza
150 grammi di salame tagliato a pezzetti
100 grammi di provola
50 grammi di parmigiano grattugiato
50 grammi di pecorino grattugiato
Sale q.b.
Pepe q.b.

Procedimento

Anche questa è una ricetta legata al periodo di Pasqua, un po' come tutte le pastiere. Molto diffusa nell'entroterra napoletano, soprattutto un po' di decenni fa. Io la ricordo preparata da mia nonna, quando ero molto piccola.

Esistono due versioni, dolce e salata, e, come si dice a Napoli, per devozione si preparavano entrambe. Ve le riporto così come mi sono state insegnate, senza nessuna variazione.

La prima cosa sono i tagliolini, la base di tutte e due.
Ovviamente servono freschi, meglio se fatti in casa.
Per prepararli è semplice, usiamo 300 grammi di farina, 3 uova e un filo di olio di semi. Impasto tutto, fino ad avere un composto morbido e lucido. Si stende e poi ne ricaviamo i tagliolini.

Usiamo una di quelle macchine per la pasta che ormai costano poco e sono molto comode. I ricordi della mia infanzia, invece, vedevano l'uso del matterello, di coltelli affilati e di tanta pazienza.

Questi ingredienti, con le stesse proporzioni, lo possiamo usare per qualsiasi formato di pasta fresca all'uovo, tagliatelle, come lasagne o ravioli, variando solo lo spessore.
Per ottenere una porzione abbondante per una persona sono sufficienti 100 grammi di farina e un uovo.

I tagliolini sono molto delicati, per cui hanno bisogno di una cottura rapidissima, un paio di minuti in acqua salata, a cui aggiungere un filo di olio EVO, per evitare che si attacchino. Li scoliamo e li facciamo raffreddare.

Questa è, ovviamente, la parte comune alle due versioni, da adesso cominciano le differenze.

Partiamo da quella dolce.
In una zuppiera abbastanza capiente sbattiamo le uova, lo zucchero, i pezzetti di frutta candita, il millefiori, o, in sostituzione l'acqua di fior d'arancio, e la vanillina.
Alla fine aggiungiamo i tagliolini e amalgamiamo il tutto in modo da distribuire bene gli ingredienti.

Imburriamo una teglia antiaderente dove versiamo il composto ottenuto.
Non avendo sicuramente usato tutto il burro per ungere il contenitore, useremo quello avanzato per guarnire in fiocchetti la superficie.
Mettiamo in forno preriscaldato a 170 gradi per un'ora circa, controllando in modo costante la cottura.

Passiamo alla rustica.
Sbattiamo le uova con il salame, i formaggi, la provola tagliata a pezzetti, sale e pepe. Come salame usiamo quello napoletano, o altri simili. La provola non dovrebbe essere troppo fresca, perché altrimenti rende acquoso e troppo morbido il risultato; un'alternativa ottima è la scamorza, che va benissimo come gusto ed è più secca.

Anche stavolta alle uova aggiungiamo i tagliolini, amalgamiamo e mettiamo tutto in una teglia unta in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 o 40 minuti, fino a che in superficie si sarà formata una bella crosticina dorata.

La versione dolce possiamo servirla come *dessert*, quella salata è tranquillamente un primo piatto, da accompagnare con un buon rosso brioso, come un Gragnano "Ottouve" di Grotta del Sole, a base di Aglianico, Piedirosso e Sciascinoso, fresco e leggero.

Buon appetito!

