



ANTICA AGUZZERIA DEL CAVALLO
FONDATA A BOLOGNA NEL 1783

Maccheroni al ferretto

Il “ferretto” o “ferro” è un antico e semplice bastoncino di ottone a sezione quadrata, utile per realizzare una tipica varietà di pasta casareccia della tradizione pugliese chiamata “fusilli o maccheroni al ferretto”.

In passato questa pasta veniva preparata in casa con la semola di grano duro, la farina e l’acqua.

Si avvolge una sottile sfoglia di impasto attorno al ferretto e viene poi fatto rotolare sulla spianatoia in modo da allungare il maccherone. Una volta raggiunta la lunghezza di 6 cm, si estrae il ferretto e la pasta ottenuta va allineata su un piano leggermente infarinato in attesa di essere cotta.

Solitamente i maccheroni al ferretto vengono conditi con un sugo di carne di maiale, di vitello o di salsiccia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per ogni 100 gr di farina di semola servono circa 100 ml di acqua tiepida e un pizzico di sale.

PROCEDIMENTO:

Miscelare la farina con il pizzico di sale e formare la classica fontana col buco in mezzo. Aggiungere l’acqua poca per volta e impastare fino ad ottenere un panetto liscio e sodo. Dividere l’impasto in otto parti e lasciarlo riposare per mezz’ora in un sacchetto di plastica. Dividete la pasta in tanti pezzi con cui formerete dei salamini che taglierete poi a tocchetti di 3,5 cm di lunghezza. Prendete il ferro, fate una leggera pressione sul tocchetto di pasta e fate scorrere il ferro avanti e indietro con gesti rapidi e corti, in modo che la pasta si allunghi arrotolandosi ad esso ma senza attaccarsi.

SUGGERIMENTO: se il ferretto non si sfila bene dal maccherone, allora il vostro impasto non è ancora pronto. Aggiungete farina e continuate a impastare, perchè altrimenti il buco dei maccheroni non verrà. Sfilate con delicatezza la pasta dal ferretto e allineatela su un piano infarinato. Lasciateli riposare per tutta la notte.

Mettete quindi sul fuoco un bel pentolone alto e cucinate i vostri maccheroni in abbondante acqua salata.



ANTICA AGUZZERIA DEL CAVALLO

FONDATA A BOLOGNA NEL 1783