



# PISAREI



30 minuti



Livello 2



Si



4 persone

I *pisarei* sono un piatto di pasta tipico della provincia di Piacenza, tra i più conosciuti della cucina piacentina. Si tratta di gnocchetti di farina e pangrattato solitamente conditi con un sugo a base di fagioli, lardo, cipolla e pomodoro. Antica ricetta contadina povera ma completa, ancora oggi è molto diffusa tra la gente e nei ristoranti del Piacentino.

In questa lezione impareremo la ricetta base degli gnocchetti.





4 persone



# INGREDIENTI

- 100 gr. di pan grattato
- 150 gr. di semola di grano duro
- Acqua leggermente tiepida
- Un pizzico di sale

Nota: nella nostra cucina non daremo se non in rari casi il peso degli ingredienti





4 persone



a



b



c



d

1

In una ciotola unire il pan grattato, la semola e un pizzico di sale (a) (b). Unire lentamente un po' di acqua leggermente tiepida (c) e impastare (d).





4 persone



2

Dopo aver ottenuto la consistenza ottimale (a), adagiare il panetto sulla spianatoia leggermente cosparsa di semola e appiattirlo con un mattarello fino a raggiungere lo spessore di 1 cm. Con un coltello fare delle strisce tutte uguali (b), arrotolare leggermente ogni singola striscia (c) e spolverarle di semola (d).





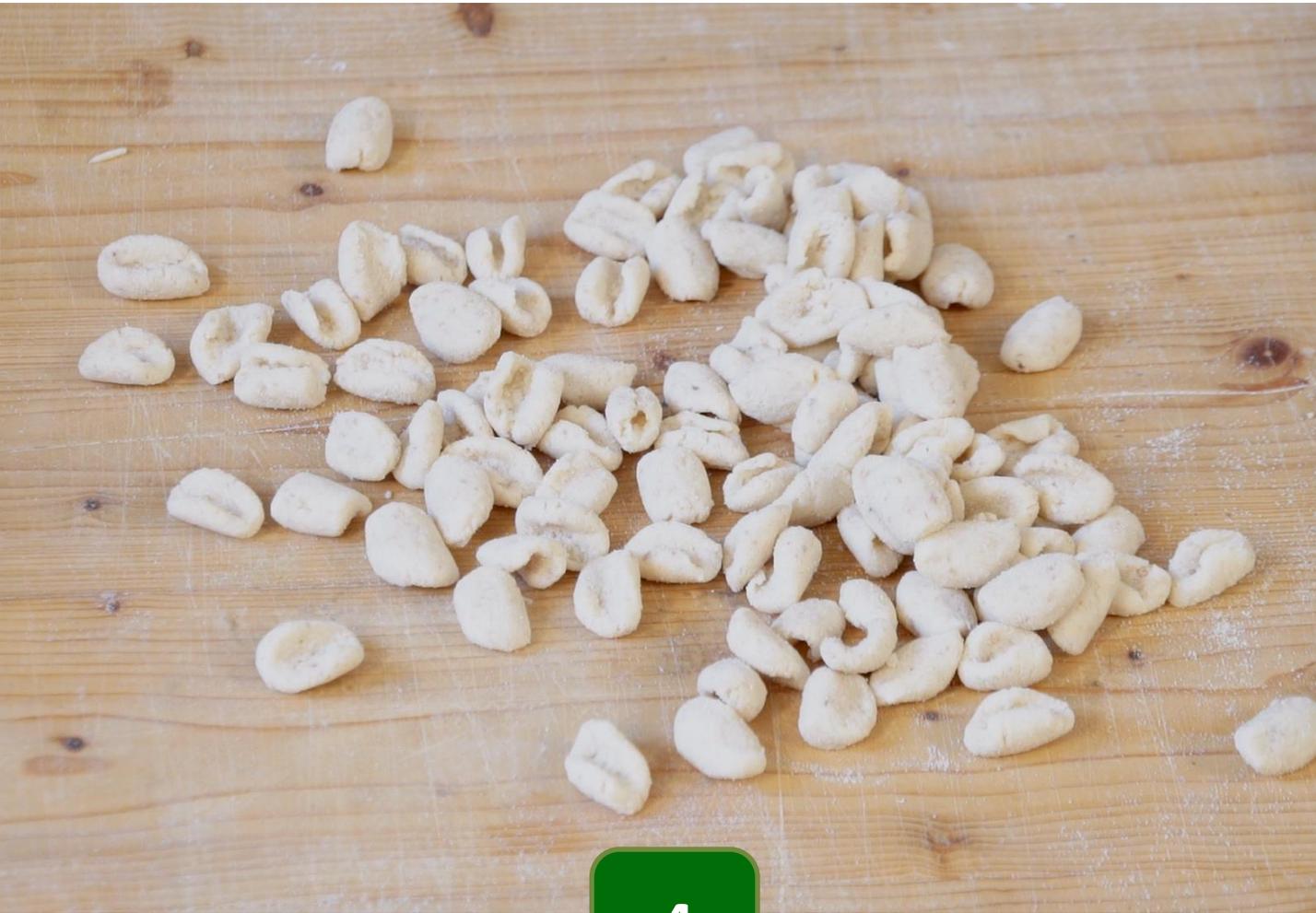
3

Allineare i rotolini e tagliarli in tocchetti tutti uguali con un coltello (a)(b). Effettuare su ogni tocchetto una leggera pressione con il pollice dal lato del taglio, per formare l'incavo che conferisce originalità a questo formato di pasta (c) (d).





4 persone



4

I ***pisarei*** sono pronti per essere cotti. Scolare non appena salgono a galla.





4 persone



5

BUON APPETITO

