

piatto tipico

CUCINA LUCANA

STRASCINATI CON PEPERONI "CRUSCHI" E MOLLIKA DI PANE

Ingredienti (per 4 persone):

Farina di semola 350 g
Acqua tiepida 170/200 ml
Pane casereccio raffermo 100 gr
Spicchi d'aglio 2
Prezzemolo
Olio di oliva q.b.
Sale q.b.
Peperoni "cruschi" secchi di media grandezza 6/8
Peperoncino a piacere

Preparazione:

Per preparare la pasta, su di un piano formare una fontana di farina, versarvi al centro l'acqua tiepida e impastare per 10 minuti circa fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare l'impasto coperto da uno strofinaccio per 30 minuti per poi ricavarne dei piccoli cilindri lunghi circa 3/4 cm e del diametro di un grissino. Successivamente fare pressione sui tocchetti utilizzando tre dita (indice, medio e anulare) con un movimento di pressione e contemporaneamente di trazione verso di voi per ottenere così gli strascinati. Si possono poi lasciare chiusi oppure aprirli e lasciarli su di uno strofinaccio infarinato per farli asciugare.

Terminata la pasta passare poi alla preparazione del condimento. Pulire l'esterno dei peperoni con un panno umido, eliminare il torsolo e i semi. Versare abbondante olio extravergine di oliva in una padella e aggiungere i peperoni quando sarà ben caldo. Lasciarli dorare pochi secondi girandoli velocemente da entrambi i lati per non farli bruciare e scolarli poi su di un piatto con della carta assorbente. Riutilizzare lo stesso olio per soffriggere gli spicchi d'aglio insieme al peperoncino e la mollica di pane sbriciolata. Separatamente mettere a scaldare l'acqua e, dopo aver salato, lessare gli strascinati, scolarli e aggiungerli al soffritto, amalgamando il tutto e aggiungendo infine i peperoni cruschi sbriciolati.

