

Le Ricette di Max

Ingredienti x due:

Per i "pisarei": 1/3 farina, 2/3 pane grattugiato, acqua

Per il sugo:

Salsa di pomodoro

un paio di fette di lardo o pancetta

fagioli borlotti in scatola, cipolla, una noce di burro, olio, sale e pepe.

facoltativo un pugno di funghi porcini secchi

PISAREI E FASO'

Questo piatto piacentino me l'ha insegnato una zia di Rivergaro. Rustico è un ottimo piatto unico, povero di nascita si arricchisce col tempo con i porcini.

PREPARAZIONE

Per la pasta.

Mischiare bene il pane e la farina, quindi impastare con l'acqua, in modo da ottenere un impasto morbido e elastico.

Fare dei cilindri, tipo grissini, tagliare dei piccoli pezzi e con il pollice, schiacciando, arricciare. Lo scopo è di creare dei piccoli gnocchi di pane, i "Pisarei"

Per il Sugo.

In una padella soffriggere con il burro e l'olio la cipolla e il lardo o la pancetta tritati finemente, aggiungere la salsa di pomodoro e i fagioli lavati e scolati.

Salare, pepare e cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora.

Nella versione con i funghi, dopo averli ammollati in acqua calda, soffriggerli con la cipolla per alcuni minuti e stufarli con ½ bicchiere di vino bianco. Successivamente aggiungere il lardo o la pancetta tritati finemente e dopo alcuni minuti la salsa di pomodoro e i fagioli. Salare, pepare e cuocere a fuoco basso per mezz'ora.

Porre una pentola capiente con acqua e sale sul fuoco, quando bolle immergere i Pisarei, sono pronti quando vengono a galla.

Con una schiumarola si raccolgono e si mettono nel sugo, Si continua la cottura per un minuto affinché il gnocchetto si ricopra di sugo.

Servire con allegria, accompagnando con del Gutturnio frizzante.

