

LA RICETTA

## Maccheroni alla bobbiese

CULTURA

13\_09\_2022



Ecco il piatto più tipico di Bobbio, in omaggio a san Colombano, che in questa città ha concluso la sua vita.

I tipici maccheroni alla bobbiese hanno origine negli antichi borghi medioevali piacentini, di Bobbio per la precisione, e vengono preparati con lo stesso procedimento della pasta fresca, ma con l'ausilio di un ferro da maglia oppure un ago da calza che ne

danno la forma e successivamente il nome "Maccheroni di Bobbio con l'ago" o come li chiamano in dialetto del posto: "Maccheron a ra bubbieiza fatt con agucchia".

Questa pasta solitamente viene condita nei periodi invernali con un sugo di stracotto mentre in estate con un sugo fresco di funghi.

### **Ingredienti per 4 persone**

#### *Per la pasta*

250 g di semola di grano duro

250 g di farina

3 uova

Sale

Un cucchiaio di olio

Un po' di acqua tiepida

#### *Per il sugo*

300 g di funghi porcini freschi (o 150 g secchi)

150 g di pancetta

Una cipolla

4 spicchi d'aglio

4 cucchiari di olio d'oliva

Prezzemolo

Sale

Pepe nero

### **Preparazione**

Preparare l'impasto, amalgamando con un po' d'acqua tiepida la farina, l'olio e le uova finché non avremo un panetto di pasta molto malleabile che lasceremo a riposo per 30

minuti.

Tagliare il panetto a dadini. Unire 2 o 3 dadini e passare dolcemente il ferro sopra di essi in modo che si avvolgano formando un maccherone da 10 cm circa. Formiamone finché la pasta non si esaurisce. Mettiamo i maccheroni da parte e lasciamo che si asciugano.

Ora prepariamo il sugo di funghi. Se usiamo funghi secchi, metterli a bagno due ore prima di cucinarli, poi strizzarli e usarli come fossero freschi. Se sono freschi, pulirli e tagliarli a pezzi.

In un tegame mettere a scaldare l'olio d'oliva e soffriggere leggermente la pancetta e la cipolla. Aggiungere i funghi e gli spicchi d'aglio tagliati a pezzettini. Cuocere a fuoco medio-basso aggiungendo eventualmente un po' d'acqua. Aggiustare di sale e pepe.

Quando i funghi sono cotti, toglierli dal fuoco e aggiungere il prezzemolo fresco tagliato fine. Servire caldo.

(Liana Marabini)