

I garganelli, conosciuti anche come maccheroni al pettine, sono una tipologia di pasta all'uovo tipica della tradizione imolese. Un tempo venivano cotti e serviti in brodo, ma oggi sono generalmente serviti asciutti con condimenti vari.

### *Ingredienti per 5 persone*

#### *Per la sfoglia:*

- 250 gr. di farina di grano tenero 00
- 250 gr. di semola rimacinata di grano duro
- 5 uova medie tuorlo rosso

*Preparazione garganelli:* sul tagliere disporre la farina setacciata a fontana con al centro, le uova e un pizzico di sale. Con una forchetta sbattere le uova, incorporando un po' alla volta la farina senza rompere le pareti della fontana; quando l'impasto è rassodato lavorarlo con le mani fino ad ottenere una pasta morbida e non appiccicosa. Tirare la sfoglia non troppo sottile e ricavare dei quadretti di lato 3 cm. circa da avvolgere in diagonale su un bastoncino mentre si rullano sopra a un pettine da telaio.

### **Garganelli in brodo di capponne**

#### *Per il brodo:*

- Mezzo capponne
- Punta di petto o doppione di manzo
- Osso spugnoso
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- Mezza cipolla dorata
- 1 foglia di alloro
- Sale

*Preparazione brodo:* mettere la carne e il mezzo capponne in una pentola con 4 litri di acqua fredda e portarla a ebollizione; quindi togliere con la schiumarola la schiuma formata, altrimenti il brodo rimane torbido. Aggiungere gli odori, non rimuovere parte delle foglie esterne della cipolla perché serviranno a dare il colore al brodo. Aggiungere un poco di sale e fare bollire lentamente; dopo circa un'ora controllare il capponne che dovrebbe essere cotto. Togliere dalla pentola e proseguire la cottura della carne di manzo.

Tre consigli per ottenere un buon brodo di capponne:

- evitare l'uso della pentola a pressione in quanto la temperatura molto alta degraderebbe i sapori e i profumi;
- non mettere croste di formaggio perché pervaderebbero con il loro sapore il brodo;
- evitate di mettere dei pomodori perché trasferirebbero acidità al brodo

Prendere 1,5 litri di brodo, portarlo a ebollizione, tuffare i garganelli da lasciare cuocere a fuoco medio per almeno 2-3 minuti.

Scolare i garganelli al dente, distribuirli asciutti nelle scodelle e all'ultimo momento coprire con brodo bollente. E' consigliabile insaporire con noce moscata e con una spolverata di Parmigiano Reggiano.

## **Garganelli con scalogno e prosciutto**

*Per il condimento:*

- 100 gr. di scalogno di Romagna
- 300 gr. di prosciutto stagionato grasso
- 1 bicchiere di vino bianco (Albana secco)
- 50 gr. di burro vaccino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Parmigiano Reggiano
- Sale

*Preparazione condimento:* prendere il prosciutto del gambuccio e fare delle fette sottili, quasi trasparenti e ricavarne delle listarelle larghe circa 1 cm (è sconsigliato fare dei cubetti o macinare il prosciutto). Tagliare allo stesso modo anche i ritagli di grasso da tenere separati. In una padella mettere l'olio extra vergine di oliva e il burro, aggiungere le listarelle di grasso e appena saranno traslucide, unire lo scalogno tagliato a fettine. Fare soffriggere a fuoco vivace, sfumare con il vino bianco d'Albana quando al naso non sarà più percepito l'alcol, aggiungere la parte magra del prosciutto, mescolare per un minuto o poco più e spegnere in attesa di condire i garganelli.

Portare a ebollizione l'acqua salata. In pieno bollore tuffare i garganelli e dopo 3-4 minuti controllare che siano al dente. Lasciare i garganelli un po' umidi, saltarli in padella con tutto il condimento e aggiungere 3-4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano.

Se i garganelli risultano troppo asciutti, aggiungere qualche cucchiaino di acqua di cottura. Impiattare e aggiungere Parmigiano Reggiano a piacere.

*Ricette depositate presso la Camera di Commercio di Bologna il 29/10/2019*