



Ricetta N. RE000993

Registrata in data 30 Gen 2017 alle ore 10:23

da LORENZA VERRILLO VENDITTI

Scarpella

La scarpella è un piatto tipico carnevalesco di Castelvenere, realizzato con pochi e semplici ingredienti di origine contadina. Il nome deriva da "scalpello", tagliente utensile che serve per incidere, intagliare. La tradizione racconta che molto spesso la scarpella aderiva al fondo ed era necessario proprio un utensile tagliente che consentisse di staccarla per poterla poi servire ai commensali.

E' un piatto che mette insieme tutti i prodotti tradizionalmente presenti nelle case contadine in inverno inoltrato, per festeggiare il carnevale.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 8 persone

500 g pasta formato ziti
300 g salsiccia di maiale stagionata
250 g formaggio fresco vaccino
150 g pecorino
80 g olio extra vergine d'oliva
n. 10 uova
sugna e sale q.b.

Preparazione

Tagliare a pezzetti la salsiccia, a cubetti il formaggio vaccino e grattugiare il pecorino.

Lessare la pasta in acqua leggermente salata e dopo averla scolata, aggiungere a filo olio extra vergine d'oliva crudo onde evitare che la pasta si attacchi.

Ungere una teglia con la sugna e cominciare a disporre sul fondo uno strato di pasta.

Distribuire la salsiccia, il formaggio vaccino ed il pecorino grattugiato.

Continuare con la rimanente pasta aggiungendo qualche pezzetto di salsiccia e formaggio vaccino.

Intanto sbattere le uova e coprire il tutto.

Completare la cottura in forno a 180° per circa 30 minuti.

Servire calda o tiepida.

Qualche avanzo è gustoso anche freddo o riscaldato in padella.

Vino consigliato

ASSENZA BARBETTA Sannio DOP Barbera Antica Masseria Venditti biologico e senza solfiti aggiunti