

## TAGLIATELLE CON PESTO DI AGLIO ORSINO E MENTA CON MOLLIKA

### Per le tagliatelle:

250 gr di farina biologica tipo 0

2 uova biologiche

un cucchiaio di olio extravergine d'oliva biologico

un pizzico di sale marino integrale

una spolverata di pepe nero

acqua q.b. (del rubinetto, depurata)

### Per il pesto:

un mazzetto di aglio orsino (foglie e fiori)

una decina di foglie di menta

una decina di mandorle biologiche con la pellicina

un cucchiaio di grana padano stagionato 28 mesi

una presa di sale marino integrale

olio extravergine d'oliva biologico q.b. (non troppo), il mio è ligure

### Per la mollica tostata:

mollica di pane raffermo fatto da me del tipo comune (lievito madre, farina bio, sale, acqua)

Le tagliatelle le preparo sempre prima e le metto in freezer (ma quante volte l'ho scritta sta ricetta su sto blog?). Setaccio la farina in una ciotola di ceramica, ci metto in mezzo le uova intere, l'olio, il sale e il pepe e sbatto con un forchetta, poi continuo con una mano sola perchè l'altra può servire per aggiungere un po' di acqua (a temperatura ambiente).

Quando è amalgamato bene faccio una palletta e lascio da parte un paio d'ore dentro un sacchettino di quelli per il freezer. Poi stendo con la macchinetta a manovella (per gli amici nonna papera), taglio sempre con la stessa (a me piacciono un po' spesse) e metto in freezer. Ci vuole così poco tempo, lo dico sempre, 5 minuti per impastare, 5 per stendere se è così poca, non di più.

Per il pesto basta tritare aglio orsino mandorle e menta, aggiungere sale e olio ed è fatto. Di olio se ne può mettere anche poco tanto poi si allunga con l'acqua di cottura della pasta. Lo si può fare prima e tenere in frigo anche una settimana, oppure metterlo in freezer.

La mollica la si grattugia e la si mette a tostare in una padellina o in forno, deve diventare bella marroncina. Lo si può fare mentre bolle l'acqua.

Si mette il pesto in padella, quando le tagliatelle son cotte (2 minuti dalla ripresa del bollore perchè son spesse se no anche meno) le si mette in padella con mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta che con l'amido lega il sugo, si mescola bene un minuto e si serve cosparsa di pangrattato tostato.

