Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Serena Revetria

Streppa e caccia là

Dalle Alpi Liguri Marittime un piatto della tradizione dei pastori

Piatto della tradizione ligure che in origine veniva preparato dagli uomini in transumanza quando in totale solitudine volevano ricreare i sapori di casa. Una pasta con crema di latte, aglio e brusso, una ricotta fermentata e rimestata per circa una settimana.

Per la pasta:

- 600 g di farina
- q.b. di acqua e sale

Per il condimento:

- 2 porri
- 200 g di crema di latte o panna
- 200 g di brusso
- 1 spicchio di Aglio di Vessalico
- q.b. di olio
- q.b. di sale
- q.b. di formaggio stagionato

Procedimento

1. Formate un morbido e malleabile impasto di acqua, farina e sale.
2. Portate ad ebollizione l'acqua salata,tirate la pasta facendo ruotare le mani e strappate con le dita sottili strisce di pasta da mettere immediatamente in acqua.
3. Scolate dopo 5 minuti, versate il condimento con l'aggiunta di acqua di cottura per meglio legare le parti e armonizzare i sapori.