

CUOCO
rigilò
by *sodexo**

OGGI
CUCINA
PER NOI...

SARA



SCHEDA PERSONAGGIO



Nome: SARA

Nome da Supereroe: FEMMINA IATTU

Potere Speciale: PARLARE CON I GATTI

Hobby: STA IMPARANDO L'ITALIANO

CHIUSONI GALLURESI

- **Difficoltà:** intermedia
- **Preparazione:** 40 minuti
- **Cottura:** 5 minuti
- **Dosi per:** 4 persone
- **Consigliata:**
a pranzo con Mamma e Papà!



Ingredienti



PER LA PASTA

- 400 g di Farina di Semola;
- 200 g di Acqua;
- Sale q.b.;

PER IL CONDIMENTO

- 200 ml di Panna;
- 100 g di Speck a cubetti;
- Zafferano q.b.;



Preparazione

1. Preparare una spianatoia e versare la farina di semola, formando la classica fontana con un incavo al centro. Versare poi nell'incavo l'acqua, poco alla volta, facendola incorporare gradualmente alla farina. Cominciare a impastare aggiungendo via via altra acqua.



Lasciamo riposare l'impasto...

2. Quando l'impasto avrà raggiunto una buona consistenza, risultando liscio e compatto, formare una palla e lasciarla riposare per circa 30 minuti, coprendola con un canovaccio leggermente umido.



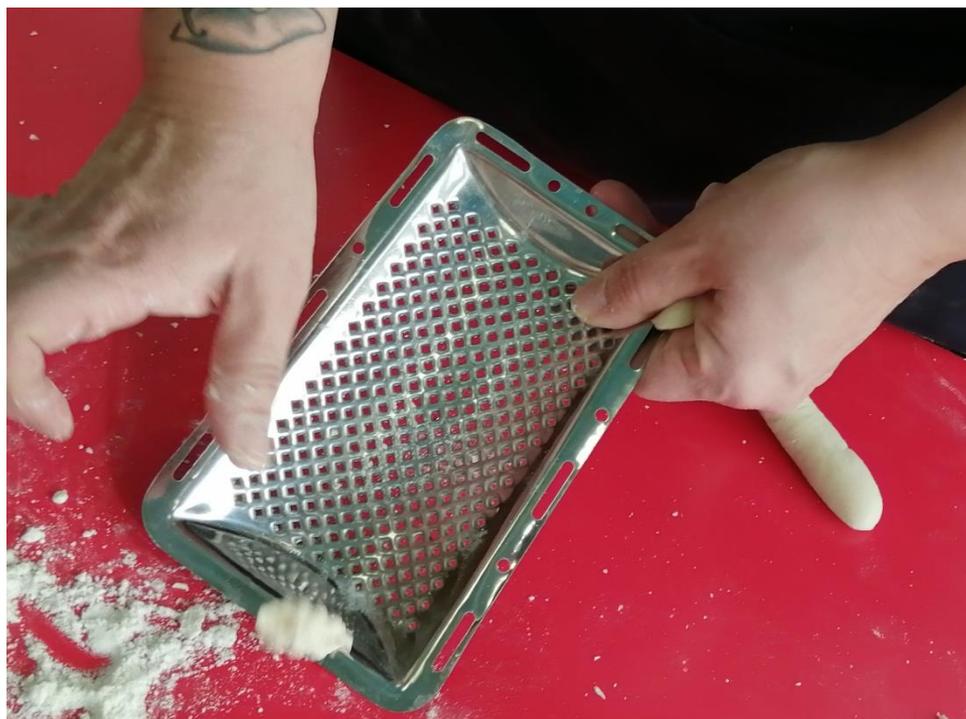
Dividiamo la pasta in...

3. Dividere la pasta in piccole porzioni. Da ciascuna di queste ricavare tanti piccoli cilindretti, facendo rotolare l'impasto con il palmo delle mani.



Da cilindretti a Chiusoni...

4. Tagliare i cilindretti in piccoli pezzetti di circa 3 cm ciascuno, per poi, uno dopo l'altro, sfregarli contro una grattugia, in modo da conferirgli la loro forma particolare.



Cuociamo la pasta...

5. Riempire una pentola d'acqua e portarla a bollore. Aggiungere una manciata di sale e poi versare i Chiusoni.



Condiamo e impiattiamo...

6. In una pentola unire la panna con lo speck e lo zafferano. Una volta che i Chiusoni galleggiano, scolarli con un mestolo forato e versarli nel condimento.



GNAM! GNAM!