
Turos csusza

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Un tradizionale piatto ungherese al formaggio

Turos csusza è una pasta con formaggio cottage, una ricetta veloce (se si usa della pasta già pronta) tipica dell'Ungheria. **Ingredienti per 6 persone** *Per la pasta* 220 g di farina 2 uova 1 cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva sale q. b. *Per la salsa* 250 g di panna acida 300 g di formaggio cottage (tipo jocca) 125 g di pancetta affumicata sale q. b. pepe q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora (più due o tre ore per fare riposare la pasta) Disporre la farina a fontana. Incorporare le uova, l'olio d'oliva e un pizzico di sale. Mescolare il composto fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea. Se la pasta dovesse risultare troppo asciutta, aggiungere dell'acqua. Lasciare riposare la pasta, coperta, in frigo, per alcune ore. Quindi tirare la pasta a mano o con una macchina sfogliatrice ad uno spessore di 1-2 mm circa; ricavare poi dei tagliolini. In una pentola fare bollire l'acqua salata e cuocere la pasta per 2-3 minuti. Scolarla ed aggiungerla alla salsa precedentemente preparata. Tagliare la pancetta affumicata a cubetti e rosolarla in una padella finché non perda il grasso, quindi versare la panna acida, la jocca e, quando pronta, aggiungere la pasta. Unire dell'acqua di cottura, se necessario, finché la pasta non sarà ben amalgamata. Quindi servire. Per un tocco in più, spolverare con del formaggio trappista grattugiato (molto facile da trovare in Ungheria, ma sostituibile con del formaggio cheddar reperibile in Italia) e/o decorare la pasta con qualche fiocco di jocca ed una sfoglia di pancetta affumicata croccante. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*