
Cartoccio Fata di tagliolini all'uovo

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Oltre alle cozze, ai gamberi e ai pomodorini del piennolo del parco del Vesuvio, diventati presidio slow food, ho deciso di aggiungere un po' di buccia limone nell'impasto per profumare il tutto. Dal blog La piccola casa

Conosco i **pomodorini del piennolo del parco del Vesuvio** da molti anni, mi ricordo che quando partivo per una trasferta in terra Campana i miei colleghi mi chiedevano sempre di portarli, addirittura (quando ancora si poteva) una volta mi son imbarcato sul md80 del volo di ritorno con qualche piantina... Nel frattempo son diventati [presidio slow food](#) ed hanno ottenuto la DOP. Per chi non li conosce si tratta di gustosissimi piccoli pomodori con una punta e un pizzico che crescono sui terreni vulcanici del Vesuvio; sono molto gustosi e si adattano a molte preparazioni e un matrimonio felice è sicuramente quello con il pesce. Nei giorno scorsi ho ricevuto una campionatura di questi ottimi pomodorini da una ditta che li produce in maniera completamente biologica. Ho quindi incominciato a ipotizzare come utilizzarli cercando di mantenerne il più possibile il sapore e visto che era un po' di tempo che volevo provare la carta fata per la cottura nel forno, ho pensato che avrei potuto preparare un bel **cartoccio di mare**, sono quindi andato dal mio pescivendolo e ho preso un po' di muscoli di la Spezia, sono cozze un po' più piccole ma molto saporite, tipiche in Liguria e un po' di gamberi viola presi nel golfo di Santa Margherita. Come pasta ho da subito optato per dei tagliolini all'uovo, ho però deciso di aggiungere un po' di buccia limone nell'impasto per profumare il tutto. Detto fatto la ricetta era pronta da preparare, mi son messo quindi sotto ho impastato, fatto aprire le cozze, filtrato il loro liquido, saltato i gamberi e cotto i pomodorini e poi via preparato i cartocci, operazione molto semplice grazie anche ai comodi laccetti in silicone e messo tutto in forno. Terminato i tempo di cottura e aperto i cartocci il profumo ha invaso la cucina, il gusto era fantastico, i tagliolini hanno completamente assorbito il sapore e il profumo dei frutti di mare e dei pomodorini, il cartoccio solidificato dal calore e grazie alla particolare composizione l'ho usato direttamente come piatto di portata, i tagliolini invece son finiti in un battibaleno!

Ingredienti per due persone

180 grammi di farina di grano tenero

2 uova

500 di muscoli (cozze) di spezia

300 grammi di gamberi viola della riviera

200 grammi di conserva di pomodorini del piennolo

la buccia grattugiata di mezzo limone non trattato

sale

Olio evo

prezzemolo tritato

Versare la farina a fontana e al centro fare un buco con la mano; rompere le uova e versarle nell'incavo della della farina, aggiungere quindi la buccia grattugiata di mezzo limone non trattato (io li coltivo sul terrazzo) quindi mescolare con calma facendo in modo ogni volta di prendere un di farina, mescolare sinché il composto non risulta bello liscio e elastico. Lasciar riposare l'impasto per una decina di minuti quindi tirarlo con il mattarello sino ad ottenere un'altezza di mezzo cm circa. Tagliarla la pasta strisce lunghe e passarla nella macchina per la pasta usando la bocca per spaghetti o tagliolini.

Stendere i taglierini su di un piano leggermente infarinato e asciugare per qualche ora.

Far aprire le cozze in una padella a fiamma moderata, quindi estrarle dalle valve e metterle da parte. Filtrare il liquido e metterlo da parte. Sgusciare i gamberi quindi aiutandosi con uno stuzzicadenti eliminare il budello interno nero. Farli saltare in padella con poco olio e uno spicchio d'aglio, metterli da parte, nella stessa padella aggiungere un altro filo d'olio e far andare a fiamma bassa la conserva di pomodorini quindi bagnare con un po' del liquido filtrato delle cozze, aggiungere i muscoli e in gamberi, terminare la cottura ancora un minuto. Cuocere i tagliolini al dente (2 o 3 minuti) in abbondante acqua salata, scolarli quindi farli saltare nella padella con il sugo per un minuto e aggiungendo un po' di prezzemolo tritato. Tagliare due rettangoli di carta fata abbastanza da grandi da riuscire a chiuderli a fagotto quindi riempirli ognuno con metà della pasta quindi chiudere i fagotti con le stringhe in silicone. Cuocere in forno caldo a 190 gradi per quindici minuti appoggiandoli su una teglia.

Estrarre dal forno, con i guanti, rimuovere il laccetto e sistemare al centro del piatto, tagliare la carta in eccesso e buon appetito!!!!

Dal blog [La piccola casa](#)