

**Gustosissimo! Cuciniamo insieme, a casa, in due, a distanza di sicurezza!**

**Ulrike ci propone:**

**Maltagliati alla barbabietola con ragù di verza, bietole e castagne.**



Un pomeriggio e una serata passati insieme ad un'amica cucinando e assaporando i risultati – questo è un vero piacere durante il periodo COVID-19, ma non solo! Chiacchierare, prendere il caffè e preparare una specialità italiana, questo ci fa piacere e ci fa sognare il bel paese!

Brigitte ed io abbiamo scelto una ricetta contenuta in un ricettario italiano vegetariano che si legge con piacere e che è illustrato con amore. Il libro ci riporta l'autore e cuoco Carlo Bernasconi, deceduto nel 2016, che lavorava a Zurigo, nell'osteria Candosin, di sua proprietà. Un libro contenente piatti stagionali nei quali si ritrovano le radici della cucina italiana casalinga, della mamma e della nonna.



Noi abbiamo scelto i Maltagliati di barbabietola con ragù di verza, bietole e castagne. Questo è un piatto ideale durante l'autunno e l'inverno. Ma ci vuole un po' di tempo per la preparazione. Perciò abbiamo cominciato nel pomeriggio con un po' di caffè e dolci...

**Per 4 persone dovete comprare:**

**Per la pasta:**

400 g di farina

1 uovo bio

olio d'oliva

1 barbabietola fresca

**Per il ragù di verdura occorrono:**

200 g di verza

200 g di bietole

100 g di castagne

mezza cipolla

sale e pepe

parmigiano grattugiato

una manciata di pistacchi (verdi, non trattati)

e una macchina per fare la pasta fresca. (La nostra è una macchina manuale).

### **Cominciamo:**

Per prima cosa tritiamo e passiamo la barbabietola dopo averla bollita. Attenzione!

Usate dei guanti di plastica e indossate una vecchia maglietta!

### **La pasta:**

Mettete la farina sulla tavola a fontana, formate nel mezzo un cratere e metteteci dentro l'uovo. Adesso lavorate a mano l'impasto. Noi abbiamo aggiunto un po' d'olio.

Aggiungete lentamente la barbabietola, fino che avrete una pasta liscia e consistente. Avevamo la sensazione di lavorare la carne tritata a causa di questo colore viola!



Lasciate riposare la pasta avvolta nella pellicola nel frigo per una mezz'ora.

Per le **verdure** tagliamo la cipolla e tritiamo le verdure e anche le castagne dopo averle bollite. Il nostro consiglio: prendete più castagne, ca. 150-200g, per sentirne meglio il sapore!



Adesso facciamo passare i pezzi della pasta nella macchina, ogni volta con l'apertura più stretta, fino all'apertura più piccola. Ma attenzione: non troppo sottile!



Maltagliati vuol dire che adesso possiamo strappare a mano la pasta a pezzi e possiamo mettere questi ultimi su una tovaglia a seccare.



Mettiamo l'olio nella padella e lasciamo rosolare la cipolla. Aggiungiamo verza e bietola e alla fine le castagne, lasciamo soffriggere un po' e poi continuiamo a fuoco lento aggiungendo un po' d'acqua. Tutto al dente! Aggiungiamo sale, pepe e pistacchi a piacere.

Adesso è il momento dell'aperitivo!



Contemporaneamente portiamo a bollire una grande pentola di acqua salata. Togliamo dal fuoco e lasciamo i maltagliati nell'acqua al massimo due minuti. Adesso dovete assaggiare!

Scolate l'acqua e mescolate i maltagliati con le verdure nella padella.

Servite subito su piatti riscaldati. Aggiungete il parmigiano grattugiato - e un bel bicchiere di vino, rosso o bianco, come volete.

Salute e buon appetito!

