

Orecchiette con pecorino e pane aromatico



Ingredienti per 6 persone:

500g di orecchiette
150g di pecorino dolce
6 fette di pancarré
2 cucchiaini di grana padano grattugiato
60g di cipolla
Scorza di limone
Prezzemolo, timo, finocchietto,
maggiorana, salvia e alloro
120ml di olio extravergine di oliva
Sale grosso



Preparazione:

Passo al tritatutto il pancarré con un ciuffetto di prezzemolo, le foglie di 4 rametti di timo, uno di finocchietto e uno di maggiorana, 3 foglie di salvia e uno spicchio di cipolla. Mescolo il trito in una ciotola con 100ml (circa mezzo bicchiere) di olio e grana

Trasferisco il composto su pane e aromi su una placca, rivestita di carta da forno, e lo allargo in uno strato uniforme. Lo inforno a 200° per circa 5 minuti, smuovendolo spesso così da tostarlo in modo uniforme. Lo tolgo dal forno quando sarà diventato un insieme di grosse briciole di un bel colore dorato. Mentre il miscuglio è nel forno, grattugio il pecorino, con la grattugia a fori larghi, per ridurlo a filetti.

Nel frattempo, faccio lessare le orecchiette in abbondante acqua salata, aromatizzata con una foglia di alloro e un pezzetto (un paio di cm) di scorza di limone. Le scolo bene al dente (occorre poco meno di un quarto d'ora), lasciandole un po' umide, e le passo in una padella con un paio di cucchiaini di olio caldo. Unisco il pecorino a filetti e, appena comincia a fondersi, spengo e le divido nei piatti. Le cospargo con il miscuglio di pane aromatico tostato e le servo immediatamente.