

MACCARONI DI CANEPINA

Periodo: 01/01/2020 - 23/12/2024



Destinazione: Lazio

Tipo Vacanza: Cucina Tradizionale

MACCARONI DI CANEPINA - Fieno Canepinese

La preparazione di questo piatto è molto semplice; con uova e farina si prepara una sfoglia molto sottile che dopo averla arrotolata su se stessa, viene tagliata molto stretta (tipo capellini) e lasciata asciugare per una giornata. Il sugo utilizzato più frequentemente è quello a base di carne tritata o meglio ancora di rigaglie di pollo. Qualche volta si usava anche un sugo fatto con i funghi porcini, raccolti nei vicini monti Cimini, dal sapore inconfondibile. Alla fine va aggiunto il formaggio; solo pecorino secondo la tradizione ma oggi, per andare incontro ai gusti dei giovani, spesso volte viene usato il parmigiano oppure un misto dei due formaggi. L'originalità di questo piatto consiste, però, nel fatto che quando sono cotti i capellini vengono estratti dalla pentola contenente acqua calda salata, al fine di togliere la sostanza amilacea che li riveste, poi subito dopo estratti e riposti sopra un panno pulito per eliminare l'acqua, in modo che possano impregnarsi di sugo che li rende più saporiti e più sciolti, in modo che non si incollino gli uni con gli altri.