

Ingredienti (per sei persone):

3 acciughe  
50 gr. di burro  
4 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine  
3 spicchi d'aglio  
8 pomodori secchi  
un ciuffo di prezzemolo  
una manciata di capperi  
qualche oliva nera e verde  
500 gr. di farina  
4 uova  
sale

Preparazione: dissalare 3 acciughe senza lavarle in acqua e metterle in un tegame con 20 gr. di burro e 3 o 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine.

Aggiungere 3 o 4 spicchi d'aglio interi lievemente schiacciati con il palmo della mano per consentire al condimento di insaporirsi; prima che l'aglio prenda colore o diventi completamente cotto e cioè morbido e lucido lo eliminerete con una forchetta. Cuocete questa bagna cauda per una decina di minuti a fuoco bassissimo. Prendete 7 o 8 ciapùli (pomodori secchi conservati sott'olio) e tritate grossolanamente. Anticamente nelle nostre campagne questa tecnica di conservazione dei pomodori era molto diffusa: oggi questo prodotto è reperibile solo nei negozi di gastronomia. Lavate un ciuffo di prezzemolo e tritatelo non troppo finemente. Unite in una ampia padella che utilizzerete come piatto di portata la bagna cauda e le ciapùle.

Aggiungete 30 gr. di burro e continuate la cottura per una decina di minuti. Alcuni usavano aggiungere a fine cottura una manciata di capperi sotto sale dissalati in acqua.

Interessante, anche se non classica, è la variante che prevede l'aggiunta di qualche oliva verde e nera.

Scolate la pasta che preparerete secondo le istruzioni sotto indicate e fatela saltare in padella a lungo perché si insaporisca bene.

Cospargete con il prezzemolo tritato e servite con parmigiano grattugiato a parte, che su questo piatto a molti non piace e in realtà non è indicato.

Per quanto riguarda la pasta, mettete su una spianatoia 500 gr. di farina bianca di grano tenero formando la classica fontana dove metterete 4 uova intere e un tuorlo, un pizzico di sale e impastate sino ad ottenere una pasta molto liscia al tatto, elastica ma consistente. Formate una sfoglia con il mattarello che avrete infarinato e procedete ad allargarla riavvolgendola sul mattarello stesso e infarinando continuamente, ma con parsimonia, la spianatoia. Ottenuto così un unico disco sottilissimo e asciutto, arrotolate la sfoglia su se stessa senza premerla e la tagliate con un grande coltello affilatissimo incrociando i tagli per formare dei rombi o delle losanghe di 3 o 4 cm. di lato. Potrete evitare questa fatica passando la pasta nell'apposita macchina e tagliandola poi con un coltello nella forma sopra descritta.

Disponetela in un luogo asciutto e fresco sino al momento dell'uso.