

I mlinci e l'orto. Pasta fresca, leggermente abbrustolita, condita dall'orto. Dadolata d'oca

Ingredienti per 4 persone:

240 g di mlinci (pasta abbrustolita), 120 g di petto d'oca, timo fresco, maggiorana fresca, 100 g di zucchine, 120 g di pomodori, brodo, 70 g di burro, sale, pepe

Per i mlinci: 150 g di farina, 50 g di farina di mais per polenta, 2 uova

Per i mlinci: amalgamate tutti gli ingredienti e lavorate energicamente fino a ottenere una pasta liscia. Lasciatela riposare, quindi stendetela in sfoglie che farete scottare sulla piastra e poi romperete in pezzi irregolari.

Fate rosolare nel burro la carne d'oca tagliata a piccoli quadratini e precedentemente aromatizzata con timo e maggiorana. Aggiungete le zucchine tagliate a listarelle, quindi i pomodori privati dei semi e ridotti a dadini.

Regolate di sale e pepe, allungate con un mestolino di brodo e portate a cottura la salsa: questa dovrà risultare piuttosto liquida, poiché i mlinci assorbono molto sugo.

Nel frattempo fate cuocere i mlinci in acqua bollente salata, scolateli e fateli saltare nel condimento già preparato.

Per una presentazione simpatica, potete preparare una ciotola con un brandello della sfoglia dei mlinci.