

Strangozzi alla spolentina – Don Matteo



Don Matteo



In *L'amore sbagliato*, vediamo **Don Matteo** a tavola con **Sofia**, **Natalina** e il piccolo **Cosimo** mentre cenano con un piatto di pasta che ci siamo immaginate essere i tradizionali ***strangozzi alla spolentina***.



Gli **strangozzi** (chiamati anche *stringozzi* o *strozzapreti*) sono un tipo di pasta lunga fatta in casa, simile alle fettuccine o tagliolini, antica e originaria della zona di Foligno e di Spoleto. Viene preparata con un impasto senza uova, a base di farina di semola, farina 00, olio e acqua da far riposare qualche minuto prima di stenderlo e tagliarlo a fettine.

Il loro nome sembra che derivi dal termine *stringa*, poiché la pasta assomiglia molto ai lacci in cuoio delle scarpe di un tempo.

Sono altresì detti *strozzapreti* o *strangolapreti*, poichè ai tempi del dominio dello Stato Pontificio, i rivoltosi anticlericali strangolavano, gli ecclesiastici di passaggio con le stringhe delle scarpe, simili appunto a questo tipo di pasta.



Tipico piatto del pranzo domenicale gli **strangozzi alla spolentina** vengono serviti con un condimento di pomodoro e prezzemolo.

Nel settimo episodio dell'undicesima stagione, *L'Amore sbagliato*, mentre le indagini vertono su una ragazzina che subisce un atto di bullismo, il **pm Nardi** chiede al **Maresciallo Cecchini** di tenere *Patatino*, il suo cane, lontano dalla ex fidanzata che se lo vuole riprendere. Una sera il **Maresciallo Cecchini** si presenta in canonica per parlare del caso e trova **Don Matteo**, **Sofia**, **Natalina** e il piccolo **Cosimo** a tavola a mangiare della pasta: appunto gli **strangozzi alla spolentina**. A Cecchini viene offerto il piatto non mangiato da Cosimo che a malincuore rifiuta perchè a dieta allora Don Matteo una volta trovato solo finisce la pietanza avanzata.

Ingredienti per 4 persone



Farina 00 150 g
Semola di grano duro
rimacinata 150 g
Acqua fredda 200 ml
Olio EVO 1 cucchiaino
per il sugo
Pomodori maturi 600 g
Olio EVO 4 cucchiaini
Aglio 2 spicchi
Prezzemolo 2 ciuffi

Preparate la pasta: in una terrina ponete la farina, la semola e un pizzico di sale, quindi mescolate bene e trasferite il tutto su una spianatoia. Formate la classica fontana con il buco al centro, aggiungete l'acqua, poca alla volta, e l'olio, continuate ad impastare fino ad ottenere un composto molto liscio e morbido; formate una palla, avvolgetelo con la pellicola e lasciatelo riposare per 10-15 minuti.



Nel frattempo preparate il sugo:

prendete i pomodori, mondateli, lavateli e tagliateli in quarti.



In una padella antiaderente fate rosolare l'aglio con l'olio un pochino di prezzemolo tritato.

Appena sarà imbiondito aggiungete i pomodori e una presa di sale.

Lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco dolce, o fino a che il sugo non avrà ottenuto una consistenza piuttosto

densa.

Riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello in una sfoglia dello spessore di 2 mm (circa il doppio dello spessore delle comuni tagliatelle), infarinate leggermente la superficie e arrotolatela su se stessa. Tagliate il rotolo così ottenuto a fettine spesse circa 1cm, prestando attenzione ad aprirle e separarle. Infarinate leggermente gli strangozzi.







Poco prima che il sugo sia pronto, mettete a bollire abbondante acqua salata in una pentola capiente e fateli cuocere per 5 minuti. Scolateli ancora al dente e uniteli al sugo; fateli saltare per un paio di minuti.

Dividete e servite.

Consigli

- Ricordatevi di separare immediatamente gli strangozzi appena tagliati, lasciando dello spazio tra l'uno e l'altro, in modo che si asciugano senza attaccarsi.
- Potete aggiungere peperoncino al soffritto o pecorino grattugiato alla fine

