LORIGHITTAS

RICETTA BASE
Ingredienti x 4 persone
400g di semola rimacinata.
200g di acqua in cui avrete sciolto un generoso pizzico di sale.
Procedimento
Versate la semola sulla spianatoia e fate una fontana. Cominciate a versare l'acqua al centro pizzicando la semola per assorbire l'acqua. Aiutatevi mescolando con la mano ed aggiungete acqua via via che questa verrà assorbita.
Quando avrete terminato l'acqua, cominciate ad impastare, raccogliendo le briciole di impasto intorno a voi, con un tarocco. Impastate con energia ma senza strirare troppo l'impasto, che dovrà essere richiuso su se stesso usando i polsi. Dovrete dedicare all'impasto almeno una decina di minuti, per ottenere una palla liscia e setosa, senza alcuna imperfezione. Fatela riposare avvolta da pellicola trasparente.
Una volta pronta, cominciate. Le tecniche per ottenere i fili di pasta sono due: alcuni usano una chitarrra da cui, con una sfoglia alta circa 3 mm, ottengono degli spaghetti che poi lavorano. Mentre la tradizione vuole che il filo di pasta venga

"filato" direttamente dalla palla di pasta. Più semplice tagliare dei piccoli pezzi di impasto che ho tirato mantenendo il resto della pasta sempre coperto per non farlo seccare.
Arrotolate il filo di pasta intorno a 2 o 3 dita facendo 2 giri e recidendo la pasta a contatto con il suo capo. Adesso dovete effettuare una torsione dei due anelli di pasta ai vertici, arrotolandoli su se stessi con estrema delicatezza. Questi si intrecceranno formando una piccola "catenella" simile ad un orecchino.
Appoggiate la vostra lorighittas su un panno di cotone o lino cosparso di semola (meglio di tutto sarebbe in uno dei cesti tradizionali in cui vengono fatte seccare), e lasciatela all'aria fino a che non si indurisca. Proseguite così fino all'esaurimento dell'impasto. Una volta seccate, potranno conservarsi a lungo protette da polvere ed umidità.

LORIGHITTAS AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti x 4 persone
Per le lorighittas vedi ricetta base.
1kg di arselle, 1kg di cozze, 1 bustina di zafferano, prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, olio evo.
Procedimento
Far aprire le cozze e le vongole dentro una casseruola a fuoco vivace. Una volta aperte, ne togliamo da entrambe una parte dal guscio.
Nel frattempo dentro ad una padella fate soffriggere l'aglio ed il prezzemolo con dell'olio extravergine di oliva. Aggiungete i frutti di mare insieme alla bustina di zafferano e mezzo bicchiere di acqua delle vongole, lasciate cuocere per qualche minuto e spegnete il fuoco.
Fate cuocere per pochi minuti la pasta e fatela saltare assieme al condimento.
Servire subito.

LORIGHITTAS CON POMODORINI FRESCHI E SALSICCIA

Ingredienti x 4 persone
Per le lorighittas vedere la ricetta base.
500g di pomodorini datterini, 300g di salsiccia fresca, 1 spicchio d'aglio, olio evo, peperoncino, sale e pepe **Procedimento**
Mettere una pentola d'acqua leggermente salata a bollire e una volta che ha preso bollore aggiungete la pasta a cuocere.
Nel frattempo in una padella antiaderente fate rosolare l'aglio con l'olio e peperoncino. Quando l'aglio sarà imbiondito aggiungete la salsiccia tagliata a pezzetti.
Fate cuocere per alcuni minuti a fiamma viva e aggiungete i pomodorini datterino tagliati precedentemente in 4. Fate cuocere il tutto 5 minuti a fiamma alta e aggiustate di sale e pepe facendo ben attenzione alla sapidità della salsiccia. Quando la pasta è cotta al dente scolate e fatela saltare con i pomodori e la salsiccia. Mantecate con un filo d'olio extravergine di oliva e se la pasta risulterà asciutta aggiungete un po d'acqua di cottura. Servite ben caldo!