

Struncature cipolla uova

Le struncature (chiamate anche spuntature) sono una pasta secca, lunga, artigianale, calabrese, di povera origine, di sezione simile alle trenette e fatta di grano duro integrale con un po' di grano tenero. Viene confezionata in scatoloni da 10 chili e venduta sciolta nei mercati del sud . La pasta è grossolana e un po' collosa, adatta a sughi robusti, saporiti e piccanti, alla calabrese, ma anche ad un semplice aglio e peperoncino con le "molliche" (vedi).

Se mancano le struncature usare trenette industriali, possibilmente integrali, oppure spaghetti. Il risultato è diverso ma non disprezzabile.

Per 3 Persone

300g pasta

2/3 cipolle medie

3uova

60 g Parmigiano

Sale e olio qb

Malizie del cuoco (peperoncino ecc.)

Imbiondire la cipolla in acqua e olio

Grattugiare il parmigiano e aggiungerlo alle uova sbattute bene

Lessare la pasta in acqua salata

Salare la cipolla e aggiungere peperoncino, un pizzico di origano e due foglie di salvia

Scolare la pasta nella padella della cipolla e asciugare un po'

Spegnere il fuoco e aggiungere le uova e parmigiano mescolando velocemente

Servire subito con altro parmigiano a parte.

Con piatto così completo, quasi un piatto unico se in porzione abbondante. Insieme ci vedo bene un buon cabernet.