

PANTRUCA

(ZUPPA CILENA O ARGENTINA CON NOODLES)

DIFFICOLTÀ:

Media

RICHIEDE
ASSISTENZA:



SI

PORZIONI:



INGREDIENTI

- 2 cucchiaini di olio
- 1 cipolla finemente tritata
- 1 spicchio d'aglio finemente tritato
- 1/2 peperoncino tagliato a striscioline
- 100 g di piselli

- 2 carote tagliate a listarelle
- 1 bastoncino di sedano
- 300 g di manzo tritato
- 1 1/2 l di acqua calda
- 3 patate tagliate a cubetti
- Origano, pepe, cumino e sale a piacere

PER L'IMPASTO:

- 2 tazze di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 uovo
- Acqua



PROCEDURA

- 1 Scaldare l'olio in una casseruola e far soffriggere la cipolla, l'aglio, il peperoncino, le carote e il sedano per qualche secondo, mescolando di tanto in tanto per evitare che si brucino. Aggiungere quindi la carne macinata e cuocere insieme alle verdure. Fatto ciò, aggiungere acqua per ottenere il brodo di base in cui più tardi verranno cucinate le pantruca.
- 2 Aggiungere al brodo l'origano, il pepe, il cumino e il sale a piacere e cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti in modo che il brodo assorba il sapore delle verdure e della carne, poiché da questo dipenderà il sapore finale della preparazione.
- 3 A questo punto aggiungere le patate e cuocere per circa 6-8 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 4 Mentre le patate cuociono, versare in una ciotola la farina, il lievito e sale a piacere. Aggiungere l'uovo e mescolare con le mani, aggiungendo l'acqua a poco a poco fino ad ottenere una consistenza compatta che non si attacchi alle dita.

Se aderisse alle dita, si può risolvere il problema aggiungendo un po' di farina.

- 5 Stendere l'impasto con l'aiuto di un mattarello su un piano di lavoro infarinato, in modo che la pasta non aderisca, fino a raggiungere uno spessore di circa 4 millimetri. Una volta steso l'impasto, tagliare dei quadrati di circa 4 centimetri di lunghezza per 4 centimetri di larghezza (i quadrati possono avere dimensioni irregolari, l'esempio serve solo a spiegare il formato delle pantruca).
- 6 Aggiungere le pantruca (ottenute dopo aver sezionato l'impasto) alla pentola contenente il brodo già pronto e cuocere a fuoco vivo per altri 4 minuti, finché la pasta non sarà cotta. Mescolare di tanto in tanto per evitare che si attacchino.
- 7 Infine, quando sono pronte, aggiungere l'uovo sbattuto e cuocere solo per altri 2 minuti. Al momento di servire, guarnire con prezzemolo o coriandolo finemente tritati.



Mattarello: Bastone cilindrico di legno usato in cucina per stendere la pasta.

23