

Maltagliati in salsa di bacon con fragole, asparagi e limone

Ho partecipato qualche settimana fa ad un corso molto interessante di **Cucina Creativa** presso Il Salotto del Buongusto a Bologna, e mi è piaciuto tantissimo questo piatto che vi ripropongo. E' l'ideale per la Primavera e poi fare la pasta in casa mi rilassa sempre moltissimo.

L'accoppiata apparentemente azzardata delle **fragole** nella pasta (anche se ultimamente sta prendendo piede un po' ovunque, soprattutto nei risotti), è in realtà saporitissima; le fragole, non cuocendo, non sprigionano tutta la loro dolcezza e non coprono quindi gli altri sapori.

Provate e ditemi che ne pensate !

Ingredienti per 5/6 persone:

Per la sfoglia:

- 3 uova
- 3 etti di farina 00

Per la salsa:

- 300 gr. di asparagi
- 1 limone biologico
- 1 scalogno
- 150 gr. di fragole
- 3 fette grosse di bacon



- olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale, pepe q.b.



rete asciugapasta

Fare la pasta all'uovo, secondo il metodo con cui siete più a vostro agio. Personalmente impasto con il Bimby, ma impastare a mano è molto più divertente.

Una volta impastata e lasciata riposare almeno un'ora, riprendete la palla di pasta e tirare la sfoglia con il mattarello su un tagliere infarinato, tenendola non troppo sottile (circa 1 millimetro di spessore); dopodichè ricavare dei rombi e porre ad asciugare su alcuni vassoi infarinati o sulle apposite reti asciugapasta.

Per il sugo, appassire in una padella con un filo d'olio lo scalogno pelato e schiacciato, toglierlo dopo un paio di minuti. Tagliare il bacon a striscette e fare rosolare qualche minuto, quindi aggiungere gli asparagi puliti e precedentemente lessati in acqua salata tagliati a pezzetti; far cuocere alcuni minuti con la buccia di limone intera e un po' di succo (circa mezzo limone).

Nel frattempo pulire e lavare le fragole, tagliarle a scaglie e tenerle da parte.

Lessate la pasta in acqua bollente salata, contando circa 2 minuti dal momento in cui i maltagliati riaffiorano in superficie. Scolarla e versarla nella padella; fare saltare circa un minuto aggiungendo le scaglie di fragole. Eliminare la buccia del limone e servire.