

I PIATTI DELLA
TRADIZIONE

Li *tajulì* sono un primo piatto di pasta asciutta tipico del territorio maceratese. Quando le famiglie contadine erano così povere da dover risparmiare anche le uova, le donne impastavano la farina con l'acqua e tiravano una sfoglia sottile.

Li tajulì pilusi sono quindi un surrogato delle tagliatelle in tempi di fame e miseria. Devono questo loro nome un po' dispregiativo al fatto che l'impasto senza uova rende i tagliolini grezzi e ruvidi.

INGREDIENTI

Per 5 persone. Pasta: 500 g di farina • acqua q.b. • sale. Sugo: 100 g di ritagli di lonza o prosciutto • 50 g di lardo • 250 g di pomodori pelati, oppure 2 cucchiaini di conserva di pomodoro • 1 cipolla • 1 carota • un pezzetto di sedano • un pizzico di maggiorana • 30 g di pecorino grattugiato



PREPARAZIONE

Impastare la farina con l'acqua, aggiungere 2 cucchiaini di sale e lavorarla per qualche minuto. Preparare una sfoglia, tirarla come quella delle tagliatelle e tagliarla quindi a tagliolini; lasciarla asciugare. In un tegame mettere a soffriggere, insieme con il lardo, la lonza o il prosciutto tagliati a dadini, unire cipolla, sedano e carota.

Aggiungere quindi i pomodori pelati oppure, in sostituzione, la conserva; cuocere per qualche minuto a fuoco allegro.

Quando il sugo è pronto, aggiungere la maggiorana.

Cuocere *li tajulì* in abbondante acqua bollente, scolarli e condirli con il sugo ed una spolverata di formaggio pecorino grattugiato.

Con *li tajulì*, tagliati più sottili, si preparava un tempo anche una minestra in brodo.

Sul caldaio nel camino si portava ad ebollizione la quantità di acqua necessaria a preparare la minestra per i commensali, quindi vi si gettavano *li tajulì*.

A parte si preparava un battuto di lardo e si faceva soffriggere con gli odori quali cipolla, sedano, carota; si levava questo condimento dal fornello e, ancora sfrigolante, si gettava nel caldaio. Succedeva così che qualche schizzo di lardo bollente finisse nel fuoco e si accendesse una piccola fiammella blu. Per questo motivo la ricetta prendeva il nome di *tajulì co' lu lampu* che in italiano vuol dire lampo, bagliore.