



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001389

Registrata in data 01 Giu 2017 alle ore 14:48

da **MARIA ANNA AIUTO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Alici e dolcimetà

Alici e dolcimetà è la ricetta che Maria Anna Aiuto, chef presso il Ristorante Cantina Belvedere, Castellabate, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da LSDM e Così Com'è in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

100 g di alici fresche
25 g di Dolcimetà di Datterino giallo Così com'è
25 g di Dolcimetà di Datterino rosso Così com'è
80 g di spaghetti di Gragnano
50 g di pistacchi
10 g Parmigiano
5 g di pinoli
Scalogno q.b.
Olio EVO q.b.
Pepe q.b.
Sale q.b.

Per decorare
30 g di basilico
100 g di acqua
1 g di agar agar
Olio di semi q.b.
Polvere di pomodoro rosso q.b.

Prodotti utilizzati

Dolcimetà di Datterino giallo Così com'è
Dolcimetà di Datterino rosso Così com'è
Spaghetti di Gragnano
Parmigiano

Strumenti di cottura

Casseruola, mixer.

Preparazione

Soffriggere alici e Dolcimetà sia gialle che rosse in olio EVO, sfumare il tutto con vino bianco e lasciar cuocere per pochi minuti.

Preparare il pesto di pistacchio, frullando i pistacchi con olio, pinoli e parmigiano fino ad ottenere una crema omogenea e della consistenza desiderata.

Lessare la pasta in acqua salata, scolarla al dente e amalgamarla nel sugo di alici aggiungendo anche un cucchiaino di pesto di pistacchio.

Per la preparazione del caviale di basilico, frullare le foglie allungandole con dell'acqua e poi passare il tutto in un chinois.

Portare il preparato a 80° C e unire l'agar agar, mescolare fino a far sciogliere l'agar. Riempire una siringa e versare lentamente a gocce il composto in una ciotola di inox freddissima piena di olio di semi tenuto per un paio d'ore in frigo.

Sciacquare in acqua fredda le sfere formatasi per togliere i residui d'olio.

Per impiattare formare un nido con la pasta e porlo al centro del piatto, adagiare le Dolcimetà e le alici. Guarnire ai lati con caviale di basilico, le restanti Dolcimetà con il loro sugo e la polvere di pomodoro.

Vino consigliato

Fiano IGP Trentenare cantina San Salvatore