



Ricetta N. RE001165

Registrata in data 21 Mar 2017 alle ore 13:35

da DANIELE DI RUOCCO

Aperi-cue

Con questo piatto ho cercato di evadere un pò dalla classica concezione della pasta al pomodoro, infatti la pasta è stata utilizzata come una sorta di "chips" ed il pomodoro ha subito un trattamento "barbecue", cuocendolo in forno. Il risultato è stato un aperitivo con la pasta fritta e la salsa di condimento al pomodoro speziato.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

50 g di fettucce spezzate

pane grattugiato q.b.

olio e.v.o. q.b.

sale q.b.

Per la salsa di condimento:

n.1 barattolo di pomodoro in conserva

n.1 rametto di timo

scorza di limone q.b.

aglio q.b.

olio e.v.o. q.b.

sale q.b.

zucchero q.b.

Preparazione

Iniziare pre-riscaldando il forno a 250°, quindi preparare la salsa di condimento.

In una pentola di acciaio senza alcun inserto in plastica (visto che dovrà andare in forno) inserire il contenuto di un barattolo di pomodoro in conserva passato al passaverdure o al mixer, uno spicchio di aglio, scorza di limone, un rametto di timo, olio e.v.o., pizzico di sale e zucchero q.b. (in base all'acidità del pomodoro).

A forno caldo inserire la pentola e lasciar cuocere per circa 30 minuti.

Mentre la salsa cuoce, in un' altra pentola portare ad ebollizione dell'acqua, aggiungere sale e cuocere al dente le fettucce spezzate.

A questo punto, mettere sul fuoco un padellino con dell'olio e.v.o. e mettere a friggere la pasta che è stata scolata al dente e passata nel pan grattato.

Far friggere per pochi minuti e metterla su carta per fritti.

Togliere la pentola dal forno fin quando non si avrà quel profumo di "barbecue" e mettere la salsa di condimento in una ciotolina.

In un' altra ciotolina andranno le chips di pasta fritte.

Gustarle intingendole nella salsa di condimento. Buon appetito