



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001392

Registrata in data 31 Mag 2017 alle ore 09:14

da RENATO ANGELILLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Lazio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

'E Puntiglius ai cinque Re di Roma

Cinque dei più noti piatti di pasta della cucina romana hanno in comune due ingredienti: il cacio ed il pepe. Aggiungendo alla pasta "cacio e pepe" l'uovo, la pancetta, la salsa di pomodoro si ottengono così, rispettivamente, la pasta cacio e uova, la gricia, la carbonara e l'amatriciana. Si è pensato di formare un piatto dove, per gioco, si possono gustare in sequenza tutte e cinque le preparazioni indicate. La salsa, ovviamente, giallorossa.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g di pasta 'e puntiglius della Fabbrica della Pasta di Gragnano
200 g di guanciale
150 g di pecorino romano
50 g di parmigiano
n. 1 barattolo di pomodorini gialli La Fiammante Gourmet
n. 1 barattolo di pomodoro pelato S.Marzano la Fiammante
n. 1 cipollina novella
olio e.v.o. q.b.
n. 1 tuorlo
n. 2 cucchiaini di pangrattato
1/2 cucchiaino di farina
pepe nero q.b.
sale q.b.

Prodotti utilizzati

Pasta de La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Pelati S.Marzano de La Fiammante
Pomodorini gialli de La Fiammante, linea Gourmet.

Strumenti di cottura

Una pentola per la cottura della pasta, due casseruole piccole per la cottura del pomodoro, una padella per la cottura della cipolla e del guanciale. Un piccolo recipiente per la frittura dell'uovo.

Preparazione

Passare al setaccio fine entrambi i tipi di pomodoro e metterli in due piccole casseruole per farli cuocere ed addensare. Affettare finemente una piccola cipolla e farla appassire in padella con un filo d'olio. Dividerla successivamente in parti uguali nei due sughi di pomodoro in corso di cottura.

Tenere da parte in caldo le due salse appena pronte, avendone regolato la salatura.

Mescolare due cucchiaini di pangrattato con mezzo cucchiaino di farina e metterne una parte in una tazzina da caffè.

Adagiare sul composto il tuorlo d'uovo e coprirlo con il rimanente pangrattato. Posare la tazzina con il tuorlo in frigo e farlo stare un'ora.

Tagliare il guanciale a dadini e saltarlo in padella fin quando non avrà formato una crosticina dorata su tutti i lati.

Mettere gran parte del mix di pecorino e parmigiano in una ciotola ed aggiungervi pepe macinato al mulinello e qualche cucchiaino d'acqua della cottura della pasta affinché, mescolando, si formi una crema.

Nel tempo di cottura della pasta (10 min.) friggere anche il tuorlo d'uovo per immersione.

Controllare la salatura della pasta, scolirla al termine di cottura ed unirla nella ciotola con il formaggio, girare e mantecare.

Disporre i "puntiglius" nel piatto (possibilmente riscaldato), condire con altro formaggio, disporre l'uovo fritto sulla pasta e guarnire con le due salse ed i cubetti di guanciale rosolato.

Vino consigliato

Lazio Bianco I.g.p. Coste Rotonde