MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002693 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 18 Dic 2018 alle ore 12:53
da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Farfalle tigrate con pesto di capesante e perle di lompo

Particolarmente amate dai bambini per la loro forma spiritosa che ricorda in maniera inequivocabile quelle dei colorati lepidotteri che svolazzano a primavera sui prati verdi e le campagne in fiore, le farfalle sono un tipo di pasta corta che si presta a svariate preparazioni, comprese quelle ripassate in forno o cucinate al cartoccio. L'unica attenzione da prestare con le farlalle riguarda la cottura in acqua che, indipendentemente dai tempi indicati sulle varie confezioni disponibili sul mercato, richiede comunque qualche accorgimento; la particolare struttura delle farfalle infatti porta più rapidamente a cottura la parte esterna, formata dalle "ali", rispetto a quella centrale dove si trova il restringimento del "nodo" (nel quale si concentrano in pratica quattro strati affiancati di pasta a stretto contatto l'uno dall'altro), che cuoce più lentamente. Bisogna quindi assaggiare spesso le farlalle nel corso dell'ebollizione poichè quando le ali sono già un pò al dente la parte centrale è ancora dura; il perfetto equilibrio di cottura rimane comunque legato, oltre che ai propri gusti, sia al tipo di preparazione del piatto, sia in base al condimento prescelto.
Anche nel periodo natalizio le farfalle sono pronte a svolazzare sul menù delle feste, portando una nuova atmosfera di allegria grazie alle stravaganti combinazioni cromatiche offerte dalla moderne tecnologie che assicurano idee creative molto originali, come nel caso delle "farfalle tigrate" utilizzate per questa ricetta. E per renderla ancora più esclusiva e adatta al clima del cenone, dove solitamente il pesce e i frutti di mare sono spesso protagonisti, abbiamo scelto un condimento realizzato con pesto di spinacino alle capesante, abbinato ad alcune decorazioni con uova di lompo inserite sulla superficie del pesto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g di farfalle tigrate
100 g di spinacino
20 g di pinoli
20 g di anacardi
1/2 spicchio di aglio
n. 3 filetti di acciughe del Cantabrico
n. 8 capesante
20 g di uova di lompo
n.1 cucchiaio di olio evo
20 g di burro chiarificato
sale

Prodotti utilizzati

Farfalle tigrate (Il Gusto Srl, Morbegno, Sondrio), pinoli e anacardi naturali (Euro Company Srl, Ravenna), capesante atlantiche del mare del Nord (Sofrimar Ltd, Wexford, Irlanda), filetti di acciughe del mar Cantabrico (Angelo Parodi), uova di lompo (Sea Fish SpA, Ospiate di Bollate, Milano), olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale).

Strumenti di cottura

1 padella antiaderente, 1 padellino antiaderente, 1 spatola, 1 mestolo, 1 pinza da cucina, 1 coppapasta (8 cm), 1 coltello tranciante, frullatore ad immersione.

Preparazione

Iniziamo la preparazione con la realizzazione del pesto che verrà a formare il fondo base del piatto, mettendo nel frullatore ad immersione le foglie di spinacino e gli altri ingredienti: pinoli, anacardi, aglio, olio evo, acciughe, e le capesante, precedentemente sbollentate per alcuni minuti in acqua e sale. Nel padellino antiaderente si scottano le capesante in burro chiarificato, che verranno utilizzate al centro del piatto, facendole rosolare leggermente per 2/3 minuti per ogni lato.
A questo punto si può procedere alla cottura delle farfalle tigrate, evitando di immergerle nella classica pentola di acqua bollente per procedere ad una cottura "risottata" in una padella antiaderente, aggiungendo la minima quantità di acqua (bollente per non rallentare la cottura) man mano che serve. Questo procedimento consente di mantenere intense le tonalità cromatiche delle farfalle tigrate i cui colori risulterebbero un po' sbiaditi dalla tradizionale cottura nella pentola piena d'acqua.
Versare il pesto nel piatto all'interno di un coppapasta e disporre a raggiera le farfalle tigrate attorno alla capasanta, posizionata al centro e contornata da "perle" di lompo.

Vino consigliato

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Titulus - Fazi Battaglia. Venduto nella sua caratteristica bottiglia dal design che ricorda le antiche anfore romane, il Verdicchio Titulus è uno dei vini più noti e apprezzati della tradizione enologica delle Marche. Un regione dove il vino bianco Verdicchio viene prodotto fin dal lontano VII secolo sulle colline panoramiche affacciate sull'Adriatico di Jesi e quelle dell'entroterra di Matelica.
Grazie alle sue caratteristiche di sapidità e freschezza si abbina bene ad antipasti di mare e a primi piatti a base di pesce dai sapori particolarmente intensi e decisi.
Presenta un colore giallo paglierino (abbinato nelle prime fasi di produzione a sfumature verdognole), unito a un aroma floreale e fruttato, e lascia in bocca una leggera nota mandorlata. Servire freddo a temperatura di 8-10° C.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com