



Ricetta N. RE001344

Registrata in data 25 Mag 2017 alle ore 09:51

da MANUEL CIARDELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Fazzoletti delle monache

Un primo piatto esplosivo e giocoso.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

- n. 3 farfalle de La Fabbrica della pasta di Gragnano
- n. 2 sfoglie di pane carasau
- n. 2 barattoli gourmet de La fiammante
- n. 10 pomodorini rossi
- n. 1 cucchiaino raso di zucchero
- 8-9 foglie di menta
- n. 1 mozzarella di bufala da 225 g
- n. 1 bicchiere piccolo di latte
- 10 g di liquirizia
- 300 g di piselli
- n. 1 cipolla
- n. 1 melanzana grande
- n. 2 rametti di rosmarino
- 50 g caviale rosso

Prodotti utilizzati

Pasta de La fabbrica della pasta di Gragnano, barattoli Gourmet de La Fiammante

Strumenti di cottura

Minipimer, padelle varie

Preparazione

Fate andare i due pomodori in due casseruole diverse separando poi i liquidi, intanto mettete i pomodorini in forno con lo zucchero, frullate la mozzarella col latte e preparate la pasta secca. Aggiungere un po' di salsa di pomodoro giallo, spadellate piselli e melanzane così da avere le 5 salse necessarie, ora impiattate avendo cura di dosare soprattutto la liquirizia ed il caviale rosso.

Vino consigliato

Siccome i sapori sono molti e spinti vorrei esagerare dando un tocco di acidità per cui un vino bianco del nord.