



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003124 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Set 2019 alle ore 12:22

da ALFREDO BARRUFFO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Folclore

Questo è un tipico piatto della città di Napoli, molto saporito e gustoso.

È uno dei piatti più rinomati delle cantine napoletane, dove si possono gustare i veri sapori della tradizione partenopea.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

120 g Spaghetti di Gagnano trafilati al bronzo

100 g Pomodoro San Marzano

40 g Lardo di Colonnata

40 g Melanzane

Per la crema di melanzane con aglio, olio menta e sale.

30 g Cipolla bianca

q.b. Sale

q.b. Pepe nero in grani

q.b. Pecorino

q.b. Timo

q.b. Basilico

Strumenti di cottura

Piastra a induzione

Preparazione

Prendere il lardo e batterlo a coltello, farlo soffriggere in padella e aggiungere pomodoro san marzano. Il tutto farlo insaporire con acqua di cottura della pasta e a parte preparare la brunoise di cipolle.

Preparare crema di melanzane con aglio olio menta e sale.

Alla cottura della pasta saltare tutto in padella con metà brunoise di cipolla e la restante metà come decorazione per il piatto.

Impiattamento: crema di melanzane come base, nido di spaghetti, cipolla brunoise, timo, basilico, spolverata di pecorino.

Vino consigliato

Bicchiere di piediroso