



Ricetta N. RE001163

Registrata in data 21 Mar 2017 alle ore 09:50

da FRANCESCO GIULIANO

Fusilli "amuri ru mari"

Fusilli di Gragnano con sugo rosso di alici "chips" di guanciale e salsa di cacio allo zafferano.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

g 320 fusilli di Gragnano
g 300 passata di datterino rosso
g 40 uva passa siciliana
g 40 pinoli
g 20 cipolla
g 20 guanciale sottile
g 30 pasta di alici salate
g 120 cacio stagionato
g 2 zafferano in polvere
g 120 latte intero
g 3 sale marino iodato
g 4 pepe nero macinato
g 20 olio e.v.o.

Preparazione

Preparare in casseruola la crema di cacio allo zafferano. Grattugiare il cacio stagionato e unirlo al latte intero. Lasciare sciogliere e unire a bollore lo zafferano. Quando sarà amalgamata spegnete e lasciate intiepidire. Preparate ora un trito di cipolla, mettete un filo di olio e.v.o. E lasciate soffriggere appena. Unite la pasta di alici salate, l'uva passa e i pinoli. Quando il tutto sarà soffritto unite la passata di datterini e lasciate cuocere a fuoco lento fino a piena riduzione del sugo che risulterà denso. Aggiustate di sale e pepe e spegnete. Passate ora le fettine di guanciale per 2 minuti in microonde con la funzione crisp. Ora in acqua bollente e adeguatamente salata gettate i fusilli e cuoceteli al dente.

Disposizione del piatto

Disponete sul fondo un mestolo di salsa di cacio allo zafferano. Adagiate sopra la porzione di fusilli conditi col sugo alle alici e infine rifinite con le "Chips" di guanciale. Servite caldo.