



100% INGREDIENTI NATURALI, SCOPRILI TUTTI



Italia a Tavola



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Domenica 26 Luglio 2020 | aggiornato alle 11:55 | 66938 articoli in archivio

CORONAVIRUS PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA

RICETTE LIFESTYLE

VIDEO OPINIONI RIVISTA NETWORK LA SQUADRA | CONTATTI ABBONAMENTI

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME RICETTE PRIMI e ZUPPE



di Rosa Del Gaudio

Ricordo di pasta al pomodoro

Pubblicato il 26 Luglio 2020 | 11:03

La ricetta, abbinata ad un racconto, ha partecipato al concorso Il Profumo dei Ricordi organizzato da **MySocialRecipe** e di cui Italia a Tavola è media partner.

Ingredienti (per 4 persone):

Per la cialda di briséé al basilico: 100 g di farina tipo "00", 50 g di burro, 30 ml di acqua fredda a 4°C, 10 foglie di **basilico** fresco, sale q.b.

Per la spuma di pasta al sifone: 100 g di pasta di semola (formato a scelta, tipo penne o rigatoni), 125 g di panna fresca liquida, 25 g di olio extravergine d'oliva

Per i cavatelli di pomodoro: 300 g di passata di **pomodoro** La Fiammante, 2 g di agar agar, 5 g di amido di mais, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 200 g di farina tipo "0", 1 spicchio d'**aglio**, sale q.b.

Per i pomodori confit: 4 pomodori San Marzano, 1 spicchio di aglio, **origano** di montagna q.b., olio extravergine d'oliva q.b., sale q.b.



La ricetta di Rosa Del Gaudio per il contest Il Profumo dei Ricordi di MySocialRecipe

Tempo di preparazione: 90 minuti

Preparazione: per prima cosa preparare la pasta briséé al basilico. Mescolare la farina con il burro freddo tagliato a pezzettini, frullare il basilico nell'acqua fredda e unire alla farina e al burro insieme ad un pizzico di sale. Impastare velocemente il tutto, quindi stendere la pasta con un mattarello allo spessore di 3-4 mm, ritagliare dei dischi con un coppa pasta e metterli in una teglia rivestita di carta forno. Infornare con forno ventilato a 160°C per 15 minuti.

Togliere dal forno i dischi di pasta briséé e mettere i pomodori San Marzano tagliati a fettine, e conditi con olio extravergine d'oliva, sale origano e l'aglio a pezzettini. Fare cuocere i pomodori alla stessa temperatura per circa mezz'ora, finché saranno leggermente appassiti e caramellizzati (confit).

In una pentola cuocere la pasta in abbondante acqua salata per il doppio del tempo indicato sulla confezione. Quando è cotta scolarla, pesarne 225 g e unirla alla panna e all'olio extravergine d'oliva, aggiungere 125 g di acqua di cottura della pasta quindi frullare il tutto, passarlo al setaccio fine e versare nel sifone. Caricare il sifone con il gas e tenetelo in caldo a 70°C.

Mentre la pasta cuoce preparare la geleé di pomodoro per i cavatelli. Mescolare la passata di pomodoro con l'agar agar e l'amido di mais, unire l'olio extravergine d'oliva e regolare di sale. Mettere sul fuoco insieme ad uno spicchio d'aglio intero e portare ad ebollizione. Fare bollire per 2 minuti, quindi eliminare l'aglio e lasciare raffreddare il composto in frigo. Quando la geleé di pomodoro è fredda impastarla con la farina fino ad ottenere un impasto morbido con il quale formare dei cavatelli.

Cuocere i cavatelli in abbondante acqua bollente salata per 5 minuti, quindi scolarli e comporre il piatto: mettere alla base un disco di briséé al basilico, sifonare sopra un po' di spuma di pasta, versarci sopra i cavatelli al pomodoro e decorare con le fettine di pomodoro San Marzano confit (dopo aver eliminato l'aglio) e una foglia di basilico fresco.



«Per me il profumo dei ricordi ha il sapore della pasta al pomodoro che preparava sempre mia nonna quando tutta la famiglia si ritrovava per preparare la conserva. Era una grande festa per grandi e piccoli e il profumo dei pomodori e del basilico fresco riempivano l'aria. Nel mio ricordo di pasta al pomodoro la pasta diventa il sugo e il sugo diventa la pasta, il basilico invece va a profumare una cialda di pasta briséé posta alla base. La memoria olfattiva, che come una macchina del tempo ci riporta indietro nei ricordi, in questo piatto ci porta nel futuro, con gli stessi sapori della pasta al pomodoro della nonna».

Il piatto Ricordo di pasta al pomodoro di Rosa Del Gaudio ha partecipato al concorso [Il Profumo dei Ricordi](#) di MySocialRecipe.

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [RICETTE](#) > [PRIMI e ZUPPE](#) > *Ricordo di pasta al pomodoro - Italia a Tavola*

LEGGI GRATIS LA RIVISTA MENSILE

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

Abbonati alla rivista cartacea in spedizione postale

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini



ANTIPASTO

PRIMO PIATTO

RICORDO

PASTA AL POMODORO

BASILICO

SPUMA

PASTA

CAVATELLI

AGLIO

POMODORO SAN MARZANO

CONTEST

MYSOCIALRECIPE

ROSA DEL GAUDO

SCRIVI UN COMMENTO

ARTICOLI CORRELATI



Il "Profumo dei Ricordi"
 MySocialRecipe premia Zenari



Il servizio di zucchine



Pomodoro, la "mela d'oro" della cucina
 Antiossidante, gustoso e versatile



Origano del Molise - SCHEDA



Gnocchi d'altri tempi



Aglio, ideale per insaporire i piatti
 e ridurre il rischio di attacchi cardiaci



Basilico

ARTICOLI RECENTI