



Ricetta N. RE001981 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Mar 2018 alle ore 10:07

da MICHELANGELO RONGO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La costa degli etruschi

Spaghetti neri alla chitarra 100% grano italiano, crema di carciofi della Val di Cornia, rossetti crudi e cotti.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

300 g semola rimacinata di grano duro 100% grano italiano

90 g circa di acqua

nero di seppia q.b.

Per la crema di carciofi:

200 g carciofi

n. 1 spicchio di limone

n.1 spicchio di aglio

peperoncino q.b.

Per il sugo

250 g rossetti

olio extra vergine d'oliva q.b.

aglio

peperoncino

sale e pepe q.b.

vino bianco q.b.

Prodotti utilizzati

Carciofo violetto della Val di Cornia

Olio extra vergine d'oliva "azienda Olivodoro"

Strumenti di cottura

Frullatore, due pentole, una padella, macchina per pasta fresca.

Preparazione

Preparare la pasta mescolando semola rimacinata, acqua e nero di seppia. Con una trafilatura preparare i spaghetti alla chitarra. In una pentola con acqua e uno spicchio di limone scottare i carciofi, scolarli e saltarli in padella con un filo d'olio evo, un piccolo spicchio d'aglio e peperoncino, frullarli fino a rendere la crema di una giusta densità. In padella con olio evo, aglio e peperoncino scottare leggermente 200 g bianchetti e sfumare con vino bianco saltare i spaghetti cotti precedentemente e impiattare facendo un fondo con la crema di carciofi e adagiando sopra gli spaghetti completare il piatto con dei rossetti crudi.

Vino consigliato

Phylika Vermentino "Azienda Poggiorosso" Populonia - Piombino (Li)