



Ricetta N. RE001355

Registrata in data 25 Mag 2017 alle ore 13:03

da ALESSANDRO FEO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pasta al pomodoro... che pasta non è !!!!

Un piatto base della cucina italiana.....la pasta al pomodoro in chiave rivisitata con le nuove tecnologie. La pasta al pomodoro...che pasta non è, è la ricetta che Alessandro Feo, chef presso il Rumirestaurant di Ascea Marina (Sa), presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 2 Barattoli da 350 g di Datterino Giallo in Acqua di Mare Così Com'è
300 g di pasta mista
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio d'oliva extra vergine q.b.
n. 1 aglio
n. 2 buste sotto vuoto
n. 1 Barattolo da 350 g di Datterino Rosso in Acqua di Mare Così Com'è
300 g di parmigiano
500 ml di latte intero
200 ml di panna fresca
Foglioline di basilico nano
15 g di agar-agar

Prodotti utilizzati

Pasta mista de La fabbrica della pasta di Gagnano
Datterini gialli in acqua di mare Così Com'è
Olio Evo
Agar agar;
Datterino rosso in acqua di mare Così com'è

Strumenti di cottura

Rooner

Preparazione

Mettere in una busta sotto vuoto i datterini gialli con la loro acqua e la pasta; condire con sale, pepe e sigillare. Cuocere in roner a 90° C per 25 minuti, dopodiché frullare il tutto e setacciare.

Portare a bollore e aggiungere l'agar-agar, lasciar riposare finché si addensa e cappare con il coppapasta della dimensione scelta.

Frullare i datterini rossi con la loro acqua, condire con sale, pepe e olio e cuocere a fiamma molto bassa per circa 10 minuti dopo aver fatto imbiandire l'aglio tritato.

Mettere in una pentola il parmigiano e il latte e cuocere coperto con della pellicola a bagnomaria.

Una volta sciolto aggiungere la panna e mantenerla a bagnomaria.

Una volta pronti tutti gli elementi del piatto, disporre nel piatto fondo il pomodoro cotto, disporci la finta pasta, completare

con delle gocce di fonduta e delle gocce di olio evo e decorare con le foglie di basilico nano.

Vino consigliato

Vetere IGP Paestum rosato - Azienda agricola San Salvatore