



Ricetta N. RE000929

Registrata in data 29 Dic 2016 alle ore 10:14

da VALENTINO INTERLANDI

L' azzurro spaghetato

Una pasta con le sarde in chiave "pop"

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 4 sarde grandi
320 g di pasta tipo "Spaghettoni dei Campi"
Olio Fumo Muraglia
Sale q.b.
Olio per friggere
Per la crema di pisello nano
150 g secchi di "pisello nano di Zollino"
n. 1 cucchiaio di vincotto
sale q.b.
pepe q.b.
Per la salsa pomodoro
400 g di pomodorini freschi
n. 2 cucchiaini di zucchero di canna
n. 5 foglie di basilico
Olio E.v.o
Sale q.b.
Pepe q.b.
Per la crema di basilico
Un mazzetto di basilico
Olio evo
sale q.b.

Preparazione

Crema di pisello nano

Mettere a bagno il pisello nano per almeno 24 ore cambiando l' acqua ogni 6 ore e poi cuocere a fuoco lento con un cucchiaio di vincotto per un paio d'ore. E frullare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiustate di sale e pepe a seconda dei vostri gusti.

Polvere di pomodoro

Infornare i pomodori secchi nel forno preriscaldato a 100° per 4 ore, girandoli di tanto in tanto, ed una volta fatti essiccare passarli al cutter per ottenere una polvere. Passare ad setaccio per togliere tutti i frammenti grossi restanti.

Salsa pomodoro

Cuocere con un filo d'olio evo i pomodori freschi insieme alle foglie di basilico, due cucchiaini di zucchero di canna ed un pizzico di sale e pepe per circa 20 minuti allungando con un mestolo di acqua di cottura della pasta. Frullare al minipimer e passarla al setaccio per ottenere una crema, con questo passaggio si toglieranno i semi e la buccia.

Salsa di basilico

Lavare e pulire il basilico, staccando foglia per foglia. Asciugare delicatamente le foglie di basilico e metterle nel bicchiere alto del minipimer ad immersione. Aggiungere una presa di sale e po' d'olio extra vergine o vergine d'oliva, e iniziare a

frullare. Continuare ad aggiungere olio fino ad ottenere una salsa, allungando eventualmente con un goccio d'acqua per rendere la salsa meno "oleosa".

Cuocere la pasta per 6 minuti in una pentola portata precedentemente a bollore con del sale, scolare la pasta e saltatela con un po' di olio Fumo Muraglia e lasciarla raffreddare stesa su una carta forno.

Nel frattempo eviscerare le sarde, privandole dalla testa e della spina centrale e mettere tra i due filetti un po' di crema di pisello nano e richiudere.

Avvolgere le sarde con gli spaghetti precedentemente cotti e friggere in abbondante olio.

Dopo averli dorati asciugarli bene e poi spolverarli con la polvere di pomodoro, adagiarli al centro di un piatto e decorare a vostro piacimento con la salsa di pomodoro e la salsa di basilico.