



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002792 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Mar 2019 alle ore 11:21

da GIANLUCA POLLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Linguine alla campana

Linguine con pomodorini datterini, guanciale di maialino nero casertano, olive pugliesi, basilico e cipolla cream.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 1 persone

80:g di linguine di Gagnano
n.1 vasetto di pomodorini datterini
50 g di guanciale di maialino nero casertano
10 g di olive nere pugliesi
un filo di olio evo del Sannio
pane aromatizzato alle erbe q.b.
sale e pepe q.b.
n. 1 cipolla di Montoro.

Strumenti di cottura

Pentola e padella

Preparazione

Rosolare il guanciale fino a renderlo croccante e aggiungere le olive nere e rosolarle, quindi frullare i pomodori datterini e setacciarli per rimuovere le parti indigeste. Inserire il composto all' interno della padella con il guanciale e le olive e poi aggiungere la crema alle cipolle. Per la crema di cipolle prima stufare le cipolle in una padella e farle consumare e poi si mettono nel frullatore con sale e pepe e frullare il tutto.

Preparare il pane aromatizzato alle erbe e le varie decorazioni: verdure tagliate alla brunoise ed essiccate e pomodorini confit gialli, basilico,1 foglia di menta tritata ed essiccata in forno e rotolino di guanciale per adagiarle.