



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001220

Registrata in data 03 Apr 2017 alle ore 10:34

da SAVINO DI NOIA

Maccarunar du munacidd

Con questa ricetta mi sono aggiudicato la vittoria contro la Toscana nella trasmissione Rai "La Prova del Cuoco".
Maccaronara ovvero spaghetti di pasta fresca trafilata, con crema di zucca, mandorle, salsiccia sbriciolata e peperoni cruschi

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di zucca tagliata a dadini
n.1 carota
un mestolo di passata di pomodoro
vino bianco q.b.
200 g di salsiccia di maiale con finocchietto selvatico
50 g di mandorle tostate
50 g di peperoni cruschi di Senise

Preparazione

Far cuocere la zucca con una carota e un mestolo di passata di pomodoro in una padella per circa 20 minuti, passarla al Mixer creando una purea.
In una padella a parte soffriggere dell'aglio con salsiccia sbriciolata privata dalla pelle sfumandola con vino bianco. In una pentola portare a bollore l'acqua e salarla, a cottura ultimata colare la pasta ed amalgamarla con la purea aggiungendo la salsiccia. decorare il tutto con le mandorle tritate e polvere di cruschi.

Vino consigliato

Aglianico vinificato in rosato