



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000350

Registrata in data 18 Mar 2016 alle ore 11:00

da NINO ROSSI

Maionese di struncatura

Una salsa che deriva dalla stracottura di una pasta della tradizione calabrese

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la maionese di " struncatura "

160 g pasta di tipo " Struncatura "

Sale qb

Olio evo qb

220 g acqua

10 g aceto

28 g alici sotto sale

3 g aglio

Preparazione

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e una volta cotta saltarla in padella con olio, aglio e alici. Quindi, passare al thermomix e montarla con acqua, aceto ed un pizzico di sale. In fine setacciare.

Vino consigliato

Un Mantonico in purezza