



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002930 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mag 2019 alle ore 10:57

da CLAUDIA TURRINI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Nidi di Scialatielli con i colori dell'orto di primavera

Pochi ingredienti, semplici ma freschi e genuini, per creare dei nidi di scialatielli profumati e colorati che si mangiano con gli occhi... Perfetti in occasione di aperitivi o pic nic estivi, in versione finger food da leccarsi le dita. Io in questo caso li ho serviti su una confettura vellutata di cipolle rosse ed arance, decorati con freschissimi germogli di piselli e foglie di menta con cui ho aromatizzato anche la passata di pomodoro.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per i nidi di scialatielli:

250 g scialatielli

n.1 uovo

50 g parmigiano

200 g passata di pomodoro La Fiammante

n. 2-3 cipolline fresche

n. 5-6 foglie di menta

200 g piselli freschi

Germogli freschi di piselli q.b.

Olio d'oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

Per la confettura di cipolle rosse e arance:

n. 2 cipolle rosse

n. 1 arancia

200 g zucchero semolato.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro la Fiammante. Scialatielli La Fabbrica della Pasta di Gragnano

Strumenti di cottura

Stampo in silicone per muffin,

Preparazione

Per la confettura di cipolle rosse ed arance, in una casseruola versare le 2 cipolle rosse tagliate finemente, il succo di una arancia e la scorza grattugiata. Aggiungere lo zucchero, portare ad ebollizione mescolando spesso e poi mantenere sul fuoco fino a quando la confettura non avrà ottenuto la densità desiderata. Intanto in un'altra casseruola fare imbiondire 2-3 cipolline tritate finemente, aggiungere la passata di pomodoro e le foglie lavate e tamponate di menta. Mescolare e mantenere sul fuoco per una mezz'ora. Sgranate i piselli freschi ed aggiungeteli alla passata di pomodoro. Aggiustate di sale. Intanto cuocete gli scialatielli in abbondante acqua salata. Scolateli al dente e passateli sotto un getto di acqua fresca. In una ciotola lavorate 1 uovo con un cucchiaio di parmigiano ed una manciata di sale. Versate gli scialatielli nella ciotola con l'uovo, mescolate ed incorporate anche la passata di pomodoro con i piselli, avendo cura di tralasciare le foglie di menta. Amalgamate bene il tutto.

Imburrate leggermente uno stampo al silicone per muffin, riempite con gli scialatielli conditi. Infornate a 180° per circa 20

minuti, gli ultimi 5 minuti in modalità grill. Sfornate e lasciate raffreddare prima di rimuovere dagli stampi. Decorate con i germogli freschi di piselli. Servite su una confettura di cipolle rosse ed arancia.

La ricetta ha partecipato a:

Contest Pomorosso d' autore - Sani e mediterranei