



Ricetta N. RE001567

Registrata in data 18 Lug 2017 alle ore 12:50

da GIUSY PONTICORVO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Nido Croccante

La semplicità fa miracoli, come semplici sono gli ingredienti e il procedimento per realizzare questo piatto!

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 5 persone

500 g Mozzarella di Bufala Campana Dop
n°1 patata da 200 g circa
500 g di spaghetti
700 g di piselli freschi
300 g di pomodorini ciliegini
300 g pane raffermo
n. 1 scalogno
olio evo
basilico
origano
sale

Prodotti utilizzati

Mozzarella di Bufala Campana Dop Caseificio Ponticorvo
Spaghetti n° 3 Rummo

Preparazione

Per la crema di piselli

Fate soffriggere lo scalogno e aggiungete i piselli, una volta pronti fate raffreddare il tutto e frullate, se volete una crema più liquida potete aggiungere l'acqua di cottura degli spaghetti

Per il pane profumato:

Tagliare pane e pomodorini a dadini, aggiungere basilico, origano, sale e olio, mescolare affinché il pane assorba tutto il sugo dei pomodorini e diventi rosso. Lasciar riposare 15 minuti. Infornare, una volta tostato il pane farlo raffreddare e tritare, otterrete così una granella croccante e profumata.

Per la crema di mozzarella: frullare 500 g di mozzarella, una patata lessa da 200 g e un filo di olio.

Cuocere gli spaghetti e scolarli due minuti prima del tempo indicato, terminare la cottura insieme alla crema di piselli. Impiattare, formare un disco con la crema di mozzarella, il nido di spaghetti e infine spolverare gli spaghetti col pane profumato croccante.