



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003265 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Mar 2020 alle ore 09:57

da DEBORAH CARUCCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Orecchiette di grano arso al Primitivo, vellutata di cime di rapa e mollica frita

La tradizione totalmente rivisitata di un piatto povero pugliese in versione gourmet. Sono davvero soddisfatta di questo primo piatto, mi piace come si fondono i diversi sapori e profumi che mi ricordano la mia amata Puglia.

Non è un piatto difficile da preparare, bisogna solo avere pazienza nel realizzare le orecchiette, per il resto è piuttosto semplice.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

100 g Farina di semola rimacinata

80 g Semola di grano arso

70 g Primitivo di Manduria

60 g Acqua

100 g Cime di rapa

Q.b. Olio evo

Q.b. Sale

2 Fette di pane

1 Spicchio di aglio

4 Cucchiaini di olio d'oliva

50 g Stracciatella

Q.b. Peperoncino il polvere

Preparazione

In una ciotola versate le semole, l'acqua e il primitivo e impastate formando un composto uniforme; avvolgetelo nella pellicola e fate riposare per 15 minuti.

Prelevate parte di impasto e formate un tubo non troppo sottile, tagliatelo in tocchetti larghi circa 1 cm e con l'aiuto del pollice trascinateli sul tagliere formando una conchiglietta e rigiratele dando la classica forma.

Mondate le cimette di rapa prelevando solo le foglie; fatele cuocere per 15 minuti circa in abbondante acqua salata e scolatele. Trasferitele in un boccale per il frullatore ad immersione, aggiungete abbondante olio evo e formate una vellutata priva di grumi.

Tritate le fette di pane e fatele soffriggere assieme allo spicchio d'aglio fino a quando non sarà croccante.

Lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, scolate e fatele saltare assieme ad un dito di vino e una noce di burro in una padella antiaderente in modo da conferire un bel colore vola scuro e da intensificare il sapore di primitivo.

Impiattate versando sul fondo del piatto un paio di cucchiaini abbondanti di vellutata, adagiate le orecchiette, la stracciatella di burrata, spolverizzate con la mollica frita e, infine, il peperoncino in polvere.

Vino consigliato

Primitivo di Manduria

La ricetta ha partecipato a:

Il buono di stare a casa