



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001221

Registrata in data 03 Apr 2017 alle ore 10:43

da FRANCESCO ZAGAROLA

'O Sole 'e Capri con noci e pecorino

Piatto che dona sicuramente un sorriso per chi lo guarda e lo assaggia grazie anche alle fantastiche monoporzioni della fabbrica della pasta di Gragnano divertenti ed uniche. L' accostamento di prodotti di qualità legati ad una semplicità di preparazione ed ottimi ingredienti sono il giusto compromesso per un ottimo risultato finale.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

n.1 aglio pulito dall'anima centrale

olio Evo q.b.

680 g di passata di pomodoro La Fiammante

50 g di noci

pecorino romano q.b.

n.1 di pasta monoporzione 'o sole 'e Capri de La fabbrica della pasta di Gragnano

basilico e pimpinella q.b.

sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparare il pentolino sul fornello di casa ed aggiungere l'olio evo, quando è a temperatura ottimale aggiungere lo spicchio d'aglio ripulito dell'anima centrale. Fatto soffriggere l'aglio senza bruciarlo, toglierlo ed aggiungere abbassando la fiamma la passata di pomodoro La Fiammante fino a cottura ottimale aggiungendo il sale con molta attenzione ricordando che sarà aggiunto anche il pecorino a conclusione della preparazione.

Nel frattempo preparare una teglia oppure un tappetino di silicone dove adagiare le noci e farle leggermente tostare a bassa temperatura in forno a 50/60° per qualche minuto, in questo modo le caratteristiche di sapore e profumo delle noci saranno accentuate.

Mentre si andrà a termine della cottura della passata, preparate un pentolino con acqua ben salata per la pasta monoporzione di Gragnano, la cottura si aggira tra i 16/18 minuti, una volta cotta scolarla per bene facendo attenzione a non romperla e mantecarla con la passata e le noci appena tostate ed aggiungere pecorino romano DOP a scaglie, basilico e pimpinella per la decorazione. Buon appetito

Vino consigliato

Velletri rosso, il Cesanese del Piglio, il Brunello di Montalcino, il Carignano del Sulcis Rosso.