



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001352

Registrata in data 25 Mag 2017 alle ore 10:12

da ALESSANDRO FEO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Paccheri al caffè ripieni di ricotta e datterino giallo e polvere di bottarga

Un piatto semplice ma dalla struttura complessa, che racchiude tanti sapori dalla terra al mare.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 12 paccheri al caffè della Fabbrica della Pasta
n. 1 barattolo di pomodorini gialli LA Fiammante
500 g di ricotta di bufala del Cilento
300 g di piselli finissimi
10 g di bottarga di tonno
n. 8 uova di salmone
Germogli di basilico e diavolo rojo
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio extra vergine d'oliva q.b.
10 g timo
10 g rosmarino

Prodotti utilizzati

Datterini gialli La Fiammante
Pasta al caffè Kimbo de La Fabbrica della pasta di Gragnano

Preparazione

Scaldare la pasta per 12 minuti in acqua salata, una volta cotta raffreddare e lasciar asciugare.

Nel frattempo scolare i pomodorini e infornarli su carta da forno e condire con olio, sale, pepe, timo e rosmarino e cuocere a 150° per 10 min. Mantecare la ricotta di bufala con sale, pepe, olio evo.

Una volta cotti i pomodorini spellarli e filtrare al colino i pomodorini e aggiungere il succo nella ricotta, mantecare il tutto fino ad ottenere una crema liscia e farcire i nostri paccheri.

Cuocere per 4 minuti in forno a vapore i piselli, dopodiché frullarli con un goccio di acqua, sale, pepe, olio Evo e setacciare il composto per ottenere una crema liscia, mettere in un biberon e lasciar riposare. Cuocere i paccheri in forno già caldo a 160° per 4 minuti.

Comporre il piatto disponendo sulla base del piatto della ricotta, poi i paccheri in altezza, degli spuntoni di crema di piselli e sui paccheri disporre un piccolo ciuffetto di bottarga di tonno, le foglioline di basilico e diavolo rojo e la pelle del pomodorino giallo essiccato.

Vino consigliato

Colli Orientali del Friuli Sauvignon DOC 2016 - Felluga