



Ricetta N. RE001169

Registrata in data 23 Mar 2017 alle ore 17:25

da FEDERICA GATTO

Passeggiando tra i Monti Lattari

Spaghettoni alla vellutata di pomodoro corbarino, fonduta di Provolone del Monaco e basilico in tre consistenze.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Spaghettoni 400 g
Pomodoro corbarino in conserva 400 g
Provolone del monaco 100 g
Panna fresca 100 ml
Latte 50 ml
Basilico q.b.
Olio evo q.b.
Sale q.b.
Aglio q.b.
Pepe q.b.

Preparazione

FONDUTA

Sciogliere a bagnomaria il Provolone del Monaco unendolo alla panna fresca ed al latte, correggendo di pepe e mescolando fino ad ottenere una crema omogenea (eventualmente passare la fonduta nel colino fino per eliminarne gli eventuali residui).

OLIO AL BASILICO

In un bicchiere da mixer aggiungete 100 ml di olio evo delle foglioline di basilico fresco, un pizzico di sale, pepe e un cubetto di ghiaccio. Frullate il tutto intensamente fino ad ottenere una salsa omogenea. (Verrà utilizzato per guarnire)

POLVERE DI BASILICO

Polverizzare in un colino a maglie strette il basilico precedentemente essiccato. (Verrà utilizzato per guarnire)

COTTURA ED IMPIATTAMENTO

In una padella soffriggere uno spicchio di aglio in abbondante olio evo, aggiungere il corbarino in conserva privato del succo o dell'acqua di mantenimento. Aggiungere due mestoli d'acqua e lasciare appassire per qualche minuto. Calare gli spaghettoni in abbondante bollente acqua poco salata. Con l'aiuto di un mixer da cucina frullare il pomodoro e passarlo al colino per eliminarne le impurità ed ottenerne una salsa vellutata. A cottura quasi ultimata della pasta passarla in padella con la vellutata di pomodoro corbarino precedentemente ottenuta ed ultimarne la cottura. In un piatto da portata adagiare un nido di pasta, guarnire con la fonduta del provolone del monaco, una fogliolina di basilico fresco, il basilico disidratato e l'olio al basilico ed una spolverata di pepe.

Vino consigliato

Costa D'Amalfi DOC- PER EVA- Tenuta San Francesco