



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002811 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mar 2019 alle ore 15:47

da FRANCESCO GIULIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Passeggiate palermitane

Tagliatelle fresche al datterino mantecate con olio e.v.o. su "pesto di caponata palermitana", julienne di melanzane viola croccanti e pesto "leggero" di basilico. La ricetta nasce dalla mia abitudine di guardare alla tradizione del mio territorio con occhi "moderni", cogliendo elementi gourmet all'interno della cucina tradizionale. La conserva di datterini, presente nell'impasto della tagliatella e nel "pesto", marca la presenza dell'elemento principale legato al contest. In questo piatto la "caponata palermitana" viene privata dell'agrodolce che poco si sposerebbe con un primo piatto per lasciare spazio alla miscelanza di ortaggi e verdure che rappresentano una vera esplosione di primavera e preludio alla stagione in cui la Sicilia diviene regina incontrastata del gusto e quindi l'estate. Mi piace dedicare questo piatto alla memoria di mia nonna Nina, depositaria della mia cultura di cucina tradizionale siciliana. Buona passeggiata quindi e buon appetito

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

260 g farina

40 g conserva di datterino

5 g sale marino iodato

120 g uova intere.

Per il "pesto di caponata":

60 g sedano

60 g olive

10 g capperi

40 g cipolla stufata in olio

100 g passata di pomodoro datterino

80 g olio e.v.o.

50 g melanzane viola

300 g olio di semi di arachidi.

Per il pesto leggero di basilico:

20 g basilico in foglie

20 g olio

20 g ghiaccio alimentare

2 g sale

2 g peperoncino

Prodotti utilizzati

Olio e.v.o. barbera, capperi di Pantelleria, olive nocellara del Belice, cipolla girratana, conserva di datterini La Fiammante

Strumenti di cottura

Minipimer, friggirice, stendipasta.

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per la pasta: mantecare gli ingredienti partendo da farina, sale e conserva di datterini, aggiungere uova a filo fino ad ottenere il panetto di pasta. Lasciare riposare per 1 ora, poi stendere sottilmente e ricavare le tagliatelle.

Per il pesto: pulire attentamente tutti gli ingredienti, dissalare appena i capperi e procedere a mixare tutto in un bicchiere per minipimer. Successivamente tagliare le melanzane e lasciare scolare per qualche minuto con aggiunta di un pizzico di sale, procedere alla frittura croccante delle stesse.

Composizione del piatto: disporre sul fondo una quota di 2 pesto di caponata, adagiare un nido di tagliatelle saltate in padella con olio e.v.o. dopo il minuto necessario di cottura in acqua sapida e infine guarnire con le melanzane e del pesto leggero di basilico.

Vino consigliato

Nerello Mascalese

La ricetta ha partecipato a:

contest pomorosso d'autore sani e mediterranei