



Ricetta N. RE001380

Registrata in data 30 Mag 2017 alle ore 12:24

da ROSA D'ANNA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pasta al caffè soffiata ripiena di ricotta e blu di pecora con chutney ai pomodori gialli

Può il caffè andare d'accordo con il pomodoro? Certo che sì. Lo scoprirete provando questo finger food sfizioso di pasta al caffè soffiata ripiena di formaggi con un intenso e speziato chutney ai pomodorini gialli.

Tempo di preparazione: 180 minuti

Ingredienti per 5 persone

- n. 10 paccheri al caffè di La Fabbrica della Pasta di Gragnano
- 100 g di ricotta
- 50 g di blu di pecora
- latte q.b.
- 400 g di pomodorini gialli selezione Gourmet de La Fiammante
- 1/2 cipolla ramata di Montoro tritata
- n. 1 spicchio d'aglio intero
- 20 g di uvetta
- 80 g di zucchero (40 g bianco e 40 g muscovado)
- n. 5 cucchiaini di aceto di mele
- n. 1 cucchiaino di zenzero grattugiato
- n. 8 grani di coriandolo
- n. 1 peperoncino tritato
- un pizzico abbondante di sale
- n. 1 cucchiaino raso di semi di senape tostati

Prodotti utilizzati

- Pomodorini gialli selezione Gourmet La Fiammante
- Pasta al caffè Kimbo di La Fabbrica della Pasta di Gragnano

Strumenti di cottura

- Pentola e forno

Preparazione

Per la pasta soffiata

Controllate i tempi di cottura della pasta riportati sulla confezione e raddoppiateli.

Se i rigatoni cuociono in 12 minuti, dovranno bollire in acqua salata per 24.

Questo è solo il primo passo della preparazione eppure è un passaggio fondamentale perché la sovracottura assicura che tutto l'amido della pasta venga gelificato.

Scolata la pasta disporla su una teglia foderata con carta forno e farla disidratare in forno a 50° C per 2 ore. Questo processo è necessario se vogliamo ottenere una pasta friabile, "puffed" ovvero soffiata.

Il terzo ed ultimo passaggio è velocissimo.

Dovete friggere la pasta per pochi secondi a 180°C.

Per il chutney:

In una pentola riunite i pomodorini gialli pelati, la cipolla, l'aglio intero, l'uvetta, lo zucchero, l'aceto di mele, lo zenzero, il coriandolo, il peperoncino ed il sale. Fate cuocere per 30 minuti circa. Eliminate l'aglio intero. Prelevate un terzo del chutney e passatelo al passaverdure. Riunitelo al resto del composto e fate cuocere ancora 15 minuti. Prima di versare in un vasetto sterilizzato aggiungete i semi di senape tostati.

Preparate la crema di formaggi mescolate i due formaggi indicati stemperandoli con un poco di latte fino a raggiungere una consistenza cremosa.

Farcite i rigatoni al caffè soffiati con la crema di formaggi e servite con il chutney ai pomodorini gialli.