MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000910
Registrata in data 23 Dic 2016 alle ore 09:39
da MARCELLO TIBONI

Pasta "Muffa"

Mischiato Potente risottato al Formazza Blu, riduzione di melograno fermentato, polvere di liquirizia e rapanelli.

Tempo di preparazione: 14 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g Mischiato Potente
600 g Formazza Blu
2 lt acqua
200 g melograno
20 g sale
4 g polvere di liquirizia
n. 2 rapanelli

Preparazione

Per la riduzione di melograno fermentato: miscelare il sale al melograno, mettere sottovuoto, conservare per circa una settimana in ambiente fresco e privo di luce, una volta che il sacchetto sarà gonfio aprire e controllare il ph con una cartina tornasole (deve essere tra il 4 e il 5), frullare, filtrare, mettere in un pentolino e fare ridurre di circa il 20%.
Per il brodo di Formazza Blu: frullare il Formazza Blu e l' acqua, lasciare a riposare 2 g, filtrare con un panno fino.
Per la cottura della pasta: il Mischiato Potente va cotto come un risotto usando il brodo di Formazza Blu, quindi in poco liquido aggiungendone man mano fino ad avvenuta cottura della pasta. Per 200 g di Mischiato Potente ci vogliono circa 1,4 lt di brodo di Formazza Blu e circa 14 min di tempo. Per la finitura del piatto: sporcare la base con la riduzione di melograno fermentato, disporre una decina di pezzi misti di Mischiato Potente, adagiarci sopra delle fettine di rapanello crudo e spolverare con la polvere di liquirizia.