



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002794 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Mar 2019 alle ore 10:42

da DEBORAH CARUCCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pomodoro^3

Un piatto semplice ma con tre varietà di pomodoro. Un sugo di conserva di ciliegini, spaghetti integrali biologici, pomodorini gialli confit e polvere di pomodoro San Marzano essiccato.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 2 persone

240 g di conserva di ciliegini
n. 6 pomodorini gialli
n. 2 cucchiaini di polvere di pomodoro secco
olio evo q.b.
n. 2 cucchiaini di zucchero
sale fino q.b.
200 g di spaghetti integrali
origano q.b.
pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodori ciliegini in conserva, pasta integrale Mancini

Strumenti di cottura

Padella antiaderente forno

Preparazione

Per i pomodori confit lavare e asciugare i pomodori gialli adagiarli in una teglia, irrorare con olio evo, sale, 1 cucchiaino di zucchero, origano e pepe. Lasciate cuocere in forno modalità ventilata a 100° per 2 h.

Per il sugo soffriggere uno scalogno tritato, aggiungere una lattina di pomodori ciliegini, allungare con poca acqua, sistemare di sale, una punta di zucchero e lasciate cuocere a fiamma dolce.

Polvere di pomodoro va bene già pronta, la acquistate on line, altrimenti se possedere un essiccatore, tagliare a metà i pomodori San Marzano, privarli dell'acqua e dei semi e lasciate essiccare completamente per 24 ore a 55°; poi polverizzare col macinacaffè.

Per la pasta, cottura passiva, far bollire abbondante acqua salata, aggiungete gli spaghetti e lasciate cuocere per due minuti, coprite col coperchio e spegnete la fiamma e lasciate ultimare la cottura per o restanti minuti indicati sulla scatola. Impiattamento: saltate la pasta nel sugo, impiattate, aggiungete qualche pomodorino confit e spolverizzate con pomodoro secco