



Ricetta N. RE000932

Registrata in data 31 Dic 2016 alle ore 10:15

da MICHELE DE MARTINO

## Ricco e povero

Patate, aglio, colatura di alici e bottarga di tonno q.b. sono gli ingredienti della mia ricetta con i mezzi paccheri del Pastificio dei Campi.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 4 persone

n. 6 patate  
n. 6 spicchi d'aglio  
Colatura di alici q.b.  
Bottarga di tonno q.b.  
Olio e.v.o.  
Foglie di lemongrass  
300 ml panna fresca animale  
Maizena q.b.

### Preparazione

La prima cosa da fare è preparare la salsa per le gocce d'aglio bruciato.

Ecco come procedere: versare in un pentolino 300 ml d'acqua fredda e 5 spicchi d'aglio privi dell'anima e portare ad ebollizione. Dopo pochi secondi scolare, ripetere questo procedimento per 5 volte. Al termine dell'ultima ebollizione mettere i nostri 5 spicchi in una padella a secco su fiamma alta e lasciarli tostare. Una volta ben tostati mettere i primi 5 spicchi d'aglio in un pentolino con i 300 ml di panna fresca (fredda) e portare ad ebollizione.

Fatto ciò mettere il tutto in un frullatore fino ad ottenere una salsa di densità media, aiutandosi con l'aggiunta di maizena. La salsa è pronta.

Adesso pelare le patate e farle bollire, raccogliere le bucce farle tostare al forno.

Tostate le bucce e dividerle in parti uguali, una metà la useremo per fare un brodo (senza aggiunta di sale) dove cuoceremo la pasta, l'altra parte continueremo ad essicarla, quindi mettere le bucce secche in un bicchiere e aromatizzarle con qualche goccia di colatura. Con un mixer ad immersione ridurle in polvere, terminata l'operazione setacciarla con un colino a maglie strette, ottenendo così una polverina che utilizzeremo per terminare il piatto.

In una padella grattugiare uno spicchio d'aglio (facendo così rendiamo il soffritto più aromatico e l'aglio digeribile) e far rosolare con un filo d'olio fin quando l'aglio non diventi biondo, schiacciare le patate e amalgamare nel soffritto, aggiungere la colatura di alici fino ad ottenere la giusta sapidità (tenendo conto che la colatura e la bottarga di tonno saranno gli unici ingredienti che daranno salatura alla pasta). Lasciare cuocere il composto per circa un minuto, aggiungendo un mestolo di brodo, e collocare il contenuto in un frullatore e fare girare a velocità massima fino ad ottenere una purea liscia.

Mettere il brodo di bucce di patate in una padella e cuocere la pasta con la tecnica del risotto.

L'amido rilasciato dalla pasta insieme al ristretto del brodo formerà così una sorta di salsetta, che ci darà la possibilità di mantecare la pasta.

In un piatto adagiare i mezzi paccheri in modo verticale e con l'aiuto di un sac a poche collocare la purea all'interno della pasta, aggiungere la polverina che abbiamo preparato un po' di bottarga di tonno grattugiata, qualche fogliolina di lemongrass e le gocce di salsa d'aglio bruciato.

La pasta è pronta!

**Vino consigliato**

Tramonti bianco Tenuta San Francesco