



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002036 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Apr 2018 alle ore 15:50

da MARIA TRIPODI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Rigatoni al pomodoro e profumi di montagna

Ricetta creativa che va servita in menù degustazione. Tutti i prodotti che vengono utilizzati sono naturali. È un piatto semplice, il sugo di pomodorini dolcissimi abbinati al rosmarino, timo, salvia ed erba cipollina selvatica, abbinata ai fiori di tarassaco.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di rigatoni
1- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva di Calabria (prodotto da mio padre)
1 lt di passata di pomodoro
1 manciata di salvia
1 manciata di rosmarino
n. 7 fili di erba cipollina
1 manciata di origano selvatico d'Aspromonte
1 manciata di timo
Sale rosa q.b.
Una spolverata di Parmigiano molto leggera.

Strumenti di cottura

Pentola per acqua, pentola per preparare il sugo.

Preparazione

Mettiamo nella pentola un filo di olio extravergine fruttato di Calabria, aggiungiamo il nostro trito di aromi che sminuzzeremo in precedenza, per pochi secondi. Aggiungiamo la passata di pomodoro, saliamo, copriamo per 20 minuti. Cuocere i rigatoni per 10 minuti e scolarli. Quindi li adagiamo su un piatto posizionandoli in piedi e riempiendoli di passata di pomodoro aromatizzato, spolverizziamo con un po' di Parmigiano e decoriamo con le nostre erbe aromatiche. Il piatto è stato studiato da me per essere utilizzato per rivitalizzare l'umore e aiutare il processo digestivo.

Vino consigliato

Un rosato dalle note floreali