



Ricetta N. RE001176

Registrata in data 27 Mar 2017 alle ore 09:54

da ENRICA COZZI

Rigatoni in giardino

Rigatoni risottati con acqua di pomodoro ed erbe aromatiche, salsa di crescenza di capra e gelatina di datterini gialli.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

n.2 barattoli di datterino giallo da g 350

sale q.b.

zucchero q.b.

gelatina di pesce g 10

n. 2 barattoli di datterini rossi da g 350

pasta rigatoni di Gragnano g 300

erbe aromatiche tritate fini: menta, salvia, rosmarino, coriandolo, basilico g 50

stracchino di pecora g 200

burro g 100

olio di oliva q.b.

Preparazione

Per la gelatina di datterini gialli: porre nel colino cinese il contenuto dei vasetti, recuperare il succo. Scaldarlo, aggiungere un pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero e la gelatina precedentemente ammollata e strizzata. Riporre per un paio d'ore nel frigorifero.

Per l'acqua di pomodoro di datterini rossi: porre in un colino il contenuto dei vasetti e lasciare per una notte a scolare. Cuocere la pasta in acqua salata per 7 minuti, poi passarla in padella nel soffritto di olio e erbe aromatiche. Continuare la cottura per altri 8 minuti aggiungendo l'acqua di pomodoro calda a poco a poco.

Scaldare lo stracchino di pecora con il burro e frullare.

Disporre i rigatoni in piedi, distribuire la crema di formaggio e sovrapporre la gelatina di datterini gialli.

Vino consigliato

Spumante Franciacorta