



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001208**

**Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 15:25**

**da ANNUNZIATA TARABELLI**

## Sfumature di rosso Reginette con pomodoro in 3 consistenze

Tre modi differenti di trattare il pomodoro in conserva, sono il pretesto per creare, variando gusto e consistenze, una trama di pasta di sapore mediterraneo, e dare risposta alle richieste del contest.

Si passa, alternando, dalla più fresca reginetta con acqua di pomodoro e polvere di capperi, alla morbida reginetta avvolta nella salsa al peperoncino ed infine a quella più ruvida e saporita con briciole di concentrato di pomodoro ed alici.

A completare la crema di burrata che esalta l'insieme.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 4 persone

240 g di reginette  
200 g di burrata  
70 g di concentrato di pomodoro  
50 g di pangrattato  
5 filetti di alici sottolio  
800 g di pomodori pelati  
peperoncino q.b.  
polvere di capperi q.b.  
olio evo  
sale

### Preparazione

Per la crema di burrata

Frullate la burrata con un cucchiaio di olio e 4/5 cucchiaini della sua acqua. Deve risultare una crema fluida e senza grumi. Conservate in frigo.

Per la salsa al peperoncino

In una casseruola versate 1 cucchiaio di olio e il peperoncino, fate riscaldare leggermente e aggiungete 400 g pomodori pelati passati senza la parte liquida che va tenuta da parte. Aggiustate di sale e fate cuocere per una decina di minuti finché non raddensa.

Per le briciole di pomodoro e alici

In una padellina versate 2 cucchiaini di olio, i filetti di alici a pezzetti e il concentrato di pomodoro. Fate sciogliere il tutto dolcemente sul fuoco, quindi aggiungete il pangrattato e fate tostare leggermente. Mescolate in modo da ottenere briciole non troppo grandi. Togliete dal fuoco e tenere da parte. Preparate una ciotola capiente con qualche cucchiaio di olio.

Per l'acqua di pomodoro e capperi

Prendete il liquido dei pomodori pelati tenuto da parte e ricavate il liquido dai pelati avanzati. Aggiungete un filo di sale e versate in una ciotola capiente.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata. Scolatela al dente. Versatene 1/3 nella ciotola con l'acqua di pomodoro, 1/3 nella casseruola con la salsa di pomodoro e 1/3 nella ciotola con l'olio.

Versate su quest'ultima le briciole di pomodoro e alici e mescolate per farle attaccare alla pasta. Spolverizzate la polvere di capperi (senza esagerare) sulle reginette con acqua di pomodoro. Distribuite sul piatto di portata la crema di burrata.

Disponete le reginette nel piatto, alternandole a piacere, e completate con un filo di olio.