



Ricetta N. RE002824 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Mar 2019 alle ore 12:30

da STEFANIA MATARESE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Sorridi che la pasta ti sorride

La pasta fa sorridere, la pasta sorride. Un nido di spaghetti al pomodoro è ricoperto da una crema al Parmigiano Reggiano 30 mesi rinfrescata da qualche goccia di basilico tritato con sale, olio e nuovamente Parmigiano Reggiano. I pinoli abbrustoliti giocano a rincorrersi sulle guance della pasta, mentre al centro, il naso di ciliegino è una dedica al pomodoro.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per il sugo al pomodoro

400 g di pomodori ciliegini in conserva

n. 1 cipolla di Tropea per il soffritto (circa 150 grammi)

Olio evo q.b.

Sale grosso q.b.

Per la crema al Parmigiano Reggiano:

100 g di Parmigiano Reggiano (io ho utilizzato il 30 mesi)

250 g di latte intero

25 g di farina 00

25 g di burro

Per la salsa al basilico:

60 g di basilico

20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Un pizzico di sale

n. 2 cucchiaini di olio evo

15 g di pinoli

n. 2 pomodori ciliegini in conserva per il "naso" della pasta

220 g di spaghetti

Strumenti di cottura

Oltre alle pentole e ai pentolini, il minipimer, il coppapasta e la grattugia.

Preparazione

Il sugo al pomodoro: fate soffriggere la cipolla in tre cucchiaini di olio evo. Una volta che sarà dorata, aggiungete i pomodori ciliegini in conserva e fateli cuocere per circa mezz'ora/tre quarti d'ora (prima a fuoco medio, poi lento) finché non diventeranno una salsa cremosa.

La salsa al basilico: tritate le foglie di basilico con il Parmigiano Reggiano, un pizzico di sale e i due cucchiaini di olio evo.

Pinoli tostati: fate tostare i pinoli finché non vedrete che rilasciano acqua e prendono un colore dorato.

La crema al Parmigiano Reggiano: attenzione iniziate a prepararla circa 15 minuti prima che la pasta sia cotta, dovrete servirla ancora calda e cremosa. Prima di tutto grattugiate il Parmigiano. In un pentolino fate sciogliere il burro a fuoco lento e in un'altra pentola antiaderente più grande iniziate a scaldare il latte. Una volta che il burro è sciolto aggiungete la farina passandola attraverso un colino. Mescolate con la frusta e, una volta che sarà ben amalgamato, aggiungete dapprima il latte, continuando a mescolare con la frusta, poi unite il Parmigiano Reggiano Grattugiato. Tenete sempre il

fuoco basso. Il risultato dovrà essere cremoso: continuate a mescolare per evitare che si formino grumi fino al momento di scolare la pasta.

Preparazione: nell'ordine preparate il sugo al pomodoro, 2 preparate la salsa al basilico, 3 fate tostare i pinoli, 4 mettete a bollire l'acqua degli spaghetti e iniziate la preparazione della crema al Parmigiano Reggiano, 5 quando l'acqua bolle, salatela e buttate gli spaghetti. Mentre la pasta cuoce, seguite la crema al Parmigiano per evitare il formarsi di grumi, 6 scolate gli spaghetti, 7 mescolate gli spaghetti con il sugo al pomodoro.

Impiattamento: aiutandovi con un coppapasta, arrotolate gli spaghetti a nido al centro di un piatto piano. Versate la crema al Parmigiano Reggiano (non esagerate, è molto saporita), i pinoli, infine macchiate con la salsa al basilico. In cima, poggiate il pomodoro ciliegino. Il piatto vi sorriderà!

Vino consigliato

Vino rosso mosso e sincero