



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001139

Registrata in data 07 Mar 2017 alle ore 17:22

da FRANCESCO GIULIANO

Spaghetti alla Ciccio

Spaghetti quadrati con sugo di pacchettelle rosse, su passata fine di datterino giallo del Piennolo, spuma di ricotta di bufala al basilico, pane di tumminia tostato all'olio evo e polvere di pomodoro disidratata.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g spaghetti quadrati
210 g pacchettelle rosse
210 g datterino giallo del piennolo
25 g + 25 g cipollotto fresco
10 g + 10 g olio e.v.o.
2 g + 2 g sale fino iodato
125 g panna fresca
62 g pesto leggero di basilico
62 g ricotta fresca di bufala.
20 g cubotti di pane di tumminia tostati
5 g polvere di pomodoro disidratata
2 g peperoncino

Per il pesto leggero di basilico

100 g basilico fresco
15 g olio e.v.o.
3 g sale fino iodato
ghiaccio q.b.

Preparazione

Preparate la passata fine di datterino giallo del piennolo, spellando i pomodorini sbollentati al naturale e cuocendoli con il cipollotto e un filo d'olio. Aggiustate di sale e peperoncino e frullate il tutto, passando poi con l'aiuto di un colino a maglie strette.

Preparate poi una casseruola con il cipollotto e un filo di olio e.v.o e fate leggermente rosolare.

Gettate le pacchettelle e portate a cottura aggiustando di sale.

Intanto prendete il basilico e riducetelo in foglie, successivamente mettetelo in un bicchiere per frullatore a immersione, unite il ghiaccio, l'olio e.v.o e un pizzico di sale.

Frullate emulsionando il tutto. Nella panna viene aggiunto 62 g di pesto leggero e 62 g di ricotta di bufala (la panna è per metà panna e per metà ricotta di bufala disciolta nella panna stessa).

Prendete ora il sifone montapanna metteteci dentro 125 g di pesto leggero e altrettanta panna fresca.

Chiudete e date due cariche di NO2.

Agitate bene e conservate in frigo.

Tostate in padella con un filo d'olio il pane e aggiungete della polvere di pomodoro disidratata che avrete potuto ottenere dalle bucce del pomodoro utilizzato per la ricetta, con l'aiuto del forno o di un essiccatore.

Conservate il tutto per il servizio.

Riempite la pentola con una quantità di acqua di 3,5 litri e 35 g. circa di sale.

A bollore buttate gli spaghetti e cuoceteli per il tempo indicato in confezione.

Nel caso degli spaghetti quadrati in questione il tempo è di circa 13 minuti.

Disposizione del piatto

Disponete un mestolo di passata fine di datterino giallo del piennolo su cui adagerete gli spaghetti amalgamati con le pacchiette.

Ponete sopra un ciuffo di spuma di ricotta di bufala al basilico e una manciata di cubotti di pane tostato.

Guarnite con un filo d'olio e.v.o e servite caldo.

Vino consigliato

Etna rosso