



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000819

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 15:21

da PASTIFICIO DI MARTINO

Spaghetti di Gragnano IGP Di Martino con limone, gamberi rossi, polvere di liquirizia e menta fresca

La seguente ricetta è stata appositamente creata dallo chef Vincenzo Garofalo del ristorante "Le Cirque" in occasione del contest "Primo di Manhattan", organizzato dal Pastificio Di Martino in collaborazione con l'associazione AICNY. La ricetta è stata scelta dalla giuria internazionale come finalista del concorso.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

380 g di Spaghetti Di Gragnano IGP Di Martino
n. 6 gamberi rossi
n. 12 foglie di menta

Per la conserva di limone:

n. 4 limoni
20 g di maldon affumicato
100 g di acqua
100 g di zucchero
50 g di succo di limone
2 g di lavanda
2 g di semi di finocchio
2 g di pepe rosa
n. 2 foglie di alloro

Per la conserva di salsa al limone:

20 g di burro
n. 4 limoni
Succo di 1 limone
200 g di panna

Per l'olio di Limone:

n. 4 limoni
100 g di Olio Extra Vergine di oliva

Per la liquirizia Crunch:

40 g di polvere di liquirizia
100 g di acqua
120 g di farina per torte
2 g di sale
20 g di zucchero
n. 2 tuorli d' uovo
n. 3 uova intere

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Conserva di limone

Portare l'acqua e lo zucchero fino ad ebollizione. Far raffreddare e aggiungere tutte le spezie ed il succo di limone, quindi conservare in un barattolo di vetro. Tagliare una "X" nel limone e fermarsi quando si è circa a 1/2 pollice dal tagliarlo fino in fondo. Aprire il limone e versare il sale marino, metterlo, poi, nel barattolo con il liquido. Conservare in frigorifero per almeno un mese.

Conserva di salsa al limone

Tagliare la scorza di limone in conserva à julienne. Soffriggere il burro in un piccolo pentolino, aggiungere la conserva di limone e il succo di limone, ridurre e aggiungere la panna, portare ad ebollizione e spegnere il fuoco.

Liquirizia Crunch

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola. Versare il composto in un sifone da cucina, caricarlo due volte e lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero. Spremere, poi, una parte del mix fatto in un contenitore da mezza pinta e cuocere in forno a microonde per un minuto alla massima potenza. Cuocere, poi, in forno a 80° C per un'ora.

Olio di limone

Mettere il limone in infusione in olio extra vergine d'oliva e conservare il tutto in un barattolo di vetro in un luogo buio per almeno due settimane.

Gamberi rossi

Pulire i gamberi, tagliarli a metà, condire con sale, pepe bianco e cuocere in una padella molto calda con un po' di olio extra vergine di oliva per 10 secondi.

Pasta

Portare ad ebollizione l'acqua, saltarla con sale e cuocere gli spaghetti per circa 8 minuti. Scolare la pasta al dente e spadellare con la salsa.

Avvolgere la pasta in un gomitolo e posizionarla verticalmente al centro del piatto. Grattugiare la spugna di liquirizia attorno a tutto il piatto. Posizionare i gamberi sopra la pasta, decorarlo con foglie di olio di limone e menta.