



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000632

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 13:02

da PASTIFICIO DI MARTINO

Spaghetti di Gragnano IGP Di Martino cotti in acqua e prezzemolo, saltati con purea di fave, su fonduta di pecorino

La seguente ricetta è stata appositamente creata dallo chef Simone Venturini del ristorante "A Voce Columbus" 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 2 persone

200 g di Spaghetti di Gragnano IGP Di Martino

200 g di fave fresche

n. 1 cipolla rossa

n. 2 spicchi di aglio

n. 3 mazzi di prezzemolo

n. 1 mazzo di crescione

350 g di pecorino

300 g di panna

10 g di aceto bianco

Preparazione

Per l'acqua di prezzemolo: sbianchire il prezzemolo in acqua bollente, scolarlo e frullarlo con acqua per 3-4 min. Filtrare il tutto.

Per la purea di fave: sbianchire le fave e il crescione. Soffriggere la cipolla. Sbucciare le fave, frullarne una parte con il crescione e la cipolla fino ad ottenere una purea liscia e omogenea. Tenere l'altra parte per la guarnizione.

Per la fonduta di pecorino: portare ad ebollizione la panna e ridurla per tre quarti, aggiungere il pecorino e mescolare. Se necessario passarla in un colino.

Cuocere gli spaghetti per cinque minuti. Soffriggere l'aglio, aggiungere l'acqua di prezzemolo e continuare la cottura in padella. Mantecare la pasta con la purea di fave ed il pecorino grattugiato.

Disporre la fonduta a specchio sul piatto, gli spaghetti a nido, guarnire con del pecorino grattugiato e le fave precedentemente condite con aceto bianco.