



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000631

Registrata in data 04 Nov 2016 alle ore 13:07

da PASTIFICIO DI MARTINO

Spaghetti di Gragnano Igp Di Martino: quasi carbonara al cardamomo, bacon croccante e tuorlo morbido meno 28°C

La seguente ricetta è stata appositamente creata dallo chef Massimo Sola del ristorante "Mamo" 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: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g di Spaghetti di Gragnano IGP Di Martino

100 g di Sedano

n. 1 carota

n. 1 cipolla

n. 2 pomodorini cilieggi

n. 2/3 bacche di ginepro

Una manciata di semi di cardamomo

n. 5 fettine di bacon

50 g di pecorino grattugiato fresco

n.1 tuorlo d' uovo

Preparazione

Preparare un brodetto vegetale con 100 g di sedano, una carota, una cipolla precedentemente "bruciata" a fuoco vivo in padella, due pomodorini cilieggi e qualche bacca di ginepro. Tenere in infusione, quando si termina la preparazione ed è ancora bollente, aggiungere alcuni semi di cardamomo per circa un' ora. Filtrare il tutto e tenere da parte. Nel frattempo porre 5 fettine di bacon in forno a 180° per qualche minuto recuperando il suo grasso e filtrandolo dalle impurità. Una volta raffreddato il bacon frullarlo fino ad ottenere una polvere fine, se occorre passarlo al setaccio. Unire in una ciotola il brodetto al cardamomo con il grasso del bacon filtrato e 50 grammi di pecorino grattugiato fresco, mescolando energicamente con una frusta. Scolare al dente gli spaghetti trattenendo un po' di acqua di cottura, e saltarli in padella con l' aggiunta del composto al pecorino e cardamomo. Impiattare, spalmando sul fondo del piatto il tuorlo d' uovo (scongelato) lasciato precedentemente in freezer per quattro ore (avrà una consistenza piuttosto solida) e spolverare gli spaghetti con il bacon croccante.