



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000537

Registrata in data 30 Mag 2016 alle ore 11:40

da GIUSEPPE PORTANOVA

Strozzapreti con pomodoro fresco, guanciale, taccole e pecorino di fossa dop

Quando ho creato questo piatto, non appena assaggiato, ho sorriso... Una vera esplosione di sapori, di ricordi d'infanzia e di primavera che mi hanno subito messo di buon umore. I ricordi dei profumi e dei sapori della campagna, della casa della nonna quando andavi a trovarla la domenica a pranzo... la cucina è fatta anche di emozioni e ricordi.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 8 pomodorini
n.1 pomodoro cuore di bue
100 g di guanciale tagliato a fette da 4 mm
100 g di taccole
70 g di pecorino di fossa dop
sale q.b.
pepe q.b.
n. 7/8 foglie di basilico
n.2 spicchi di aglio
olio evo q.b.
origano q.b.

Preparazione

Iniziate rimuovendo le punte delle taccole, procedete mettendo le taccole a bollire in acqua fino a completa cottura, lasciatele leggermente croccanti, successivamente scolatele e raffreddatele in acqua fredda. Tagliatele a pezzetti di 1-2 cm e in padella con aglio e olio saltatele per 5 minuti, ricordandovi di aggiungere anche il sale; se vi piace potete anche leggermente spolverarle con un po' di peperoncino. A questo punto prendete il guanciale, fatelo a dadini e in padella antiaderente rosolatelo bene bene fino a farlo dorare, scolate in un panno carta il grasso in eccesso. Passate ai pomodorini e al cuore di bue, fate i pomodorini in 4 parti, e il cuore di bue a dadini, e condite con olio, sale, pepe e origano. Non vi rimane che mettere in cottura la pasta, quando questa sarà pronta in padella saltatela con le taccole e il guanciale. Successivamente aggiungete i pomodorini, saltate il tutto qualche minuto, giusto il tempo di far scaldare il pomodoro e spezzettate qualche fogliolina di basilico. Impiattate, grattugiate a listarelle il pecorino di fossa, un filo di olio a crudo e... buon appetito!

Vino consigliato

Bianchetto del Metauro Superiore - Celso - Guerrieri