



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001190

Registrata in data 31 Mar 2017 alle ore 08:35

da FABRIZIO CAMER

Strozzapreti risottati all'acqua di pomodoro, stracciatella e olio al basilico

Un piatto goloso, colorato e leggero.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

370 g strozzapreti di semola di grandi duro

800 g acqua di pomodoro

120 g stracciatella

70 g olio EVO

n.6 foglie di basilico fresco

10 g si sale

Pepe verde q.b.

Preparazione

Per realizzare l'acqua di pomodoro occorre incidere la pelle di 15 pomodori rossi maturi, sbollentandoli in acqua per 10 secondi e successivamente immergerli in acqua fredda.

Cuocerli in altra acqua bollente per circa due minuti, scolarli dall'acqua e frullarli leggermente. Passarli in un colino a maglia fine è ricavare così l'acqua di pomodoro.

Successivamente mettere 20 g di olio EVO in una casseruola, unire la pasta cruda ed iniziare la cottura come per la realizzazione di un risotto.

Una volta scaldata la casseruola con la pasta bagnare con l'acqua di pomodoro precedentemente salata.

Continuare con la cottura della pasta aggiungendo gradualmente l'acqua di pomodoro bollente.

Per realizzare l'olio aromatico occorre scottare le foglie di basilico in acqua bollente per 5 secondi e raffreddarle in acqua fredda.

Successivamente asciugarle e frullarle con olio EVO

A cottura ultimata, impiattare la pasta e disporre sopra una quenel di stracciatella, una macinata di pepe verde e completare con un filo di olio al basilico.