



**Ricetta N. RE001390**

**Registrata in data 31 Mag 2017 alle ore 08:49**

**da VALENTINA SCOTTI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

## Sud, estate, giallo.

Quando ho aperto il pacco contenente la pasta da utilizzare per il contest Pomorosso Ricette di Pasta 2017, sono stata subito intrigata dalle pennette al limone, ero curiosa di capire che sapore avessero, come potessero sposarsi con altri ingredienti, mentre elaboravo la ricetta da presentare, continuavo a tornare a quelle pennette gialle. Si sa che al cuor non si comanda, così ho deciso di usare le pennette, le ho subito associate ai pomodorini gialli, non solo per il cromatismo, ma perché, secondo me, questi pomodori hanno una tendenza dolce che si sposa bene con l'acidità e il profumo del limone. Oltre a utilizzare i pomodorini semiseccchi per condire la pasta, ho usato la loro acqua di conservazione per completare la cottura delle pennette, ottenendo una pasta lucida, glassata e intrinsecamente saporitissima.

Complice il caldo di questi giorni, mi è venuto spontaneo costruire un piatto che fosse un inno all'estate, al giallo, così ho approfittato dei primi peperoni per giocare con le consistenze. La brunoise di peperone crudo marinato con limone e zenzero introduce una nota croccante e insieme erbacea e pungente, mentre la crema di peperone affumicato allunga il gusto. Ho scelto un olio extravergine fruttato medio di olive Peranzana con un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sensazioni prevalenti di erba e foglia e leggeri sentori di pomodoro e mandorla fresca perché ha un profumo vivo di pomodoro, rucola, ravanello con sensazioni di carciofo che esalta quello del piatto e permette di armonizzare tutti gli ingredienti. Infine, volendo mantenere il piatto tutto vegetale, anzi, addirittura vegano, ho deciso di ricercare sapidità e umami oltre che con i pomodorini semiseccchi, con olive e capperi, tradizionalmente associati alle preparazioni estive. Le mandorle rese in crema aggiungono dolcezza e cremosità, danno l'illusione dell'aggiunta di formaggio e con la loro granulosità stuzzicano il palato, mentre la piccantezza della rucola completa il piatto, dando la spinta finale.

Tutte le basi possono comodamente essere preparate in anticipo, in questo modo il piatto finale si prepara nel tempo di cottura della pasta, mi sono divertita a giocare con l'impiattamento, perché in questo modo il contrasto tra la pasta calda e il condimento freddo aggiunge un'ulteriore sensazione al piatto, ma ne ho anche realizzato una versione più easy saltata in padella che è l'ideale quando si cucina per più persone.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 2 persone

160 g di pennette al limone de La Fabbrica della Pasta di Gragnano  
n. 1 barattolo di pomodorini gialli al naturale selezione gourmet de La Fiammante  
n. 4 peperoni gialli  
n.1 limone freschissimo e non trattato  
60 g di mandorle fresche (o in alternativa secche)  
Una manciata di foglioline di rucola  
Olive nere in salamoia di ottima qualità (nel mio caso di produzione propria) q.b.  
Capperi sotto sale (nel mio caso di produzione propria) q.b.  
Zenzero fresco q.b.  
Olio extravergine di oliva monovarietale Peranzana q.b.  
n. 1 spicchio d'aglio  
Peperoncino essiccato q.b.  
Sale q.b.

### Prodotti utilizzati

Pennette al limone de La Fabbrica della Pasta di Gragnano  
Pomodorini gialli al naturale selezione gourmet de La Fiammante

## Preparazione

Da fare in anticipo (preferibilmente il giorno prima)

Mettere a bagno le mandorle secche in acqua fredda in un barattolo in vetro, chiuderlo e riporlo in frigo per alcune ore. Se si usano le mandorle fresche non è necessario metterle in ammollo. Privare le mandorle della pellicina scura esterna, quindi rimetterle a bagno in acqua pulita per almeno dodici ore. Frullare le mandorle, private dell'acqua di ammollo, fino a ottenere un composto granuloso, mescolare e frullare ancora, si dovrà ottenere una crema, valutare se è necessario aggiungere un po' dell'acqua di ammollo. Porre in un contenitore pulito e conservare in frigorifero.

Arrostire tre dei peperoni in forno, privarli della buccia e dei semi, frullarli fino a ottenere una crema omogenea. Condire la crema con l'olio extravergine di oliva monovarietà Peranzana, regolare di sale e acidità (con qualche goccia di limone o una punta di aceto) e riporre in frigorifero.

Privare il peperone restante della pelle con un pelapatate, eliminare i semi e tagliarlo a brunoise, metterlo a marinare in un sacchetto sottovuoto con poche gocce di succo di limone e di olio extravergine di oliva, la buccia di limone prelevata col pelapatate e qualche fettina sottile di zenzero.

Disporre i pomodorini (avendo cura di non buttare il liquido di conservazione) su una teglia da forno e infornare a 75°C fino a ottenere dei pomodori semiseccchi, leggermente colorati. Procedere allo stesso modo con i capperi e le olive, prostrarre la cottura fino a quando non sarà possibile sbriciolarli con le mani. Conservare la polvere di capperi e di olive in barattoli in un luogo fresco e asciutto, riporre i pomodorini semiseccchi in frigorifero.

Per la finitura del piatto

Cuocere le pennette in acqua bollente salata, scolarle dopo quattro minuti, avendo cura di conservare l'acqua di cottura. Nel frattempo, far sudare a fiamma bassa in un fondo di olio extravergine uno spicchio d'aglio e il peperoncino, quindi eliminarli, aggiungere l'acqua di conservazione dei pomodorini gialli e ruotare la padella in modo da creare un'emulsione. Aggiungere le pennette e portare a cottura, aggiungendo se necessario acqua di cottura della pasta. L'acqua di conservazione dei pomodori contiene naturalmente zuccheri che uniti all'olio e all'amido della pasta, la renderanno lucida, quasi glassata.

Disporre su un piatto i peperoni crudi marinati, la crema di peperoni affumicati e la crema di mandorle, aggiungere la pasta, quindi completare con i pomodorini semiseccchi tagliati a pezzetti, la polvere di olive e capperi disidratati e le foglioline di rucola.