



**Ricetta N. RE003155 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Ott 2019 alle ore 11:04**

**da GIORGIO ROSATO**

**Livello di difficoltà: Difficile**

**Piatto tipico della stagione: Autunno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Tonnarelli di pomodoro al caviale di basilico

Considerato uno dei piatti più diffusi e apprezzati della cucina italiana, la pasta al pomodoro e basilico rappresenta una delle ricette più semplici (ma non per questo più facili da realizzare) da affrontare per chi si avvicina per la prima volta ai fornelli. Ma anche una delle prove più stimolanti per cuochi e chef professionisti che, pur rimanendo nel solco della tradizione della cucina italiana e senza stravolgere o modificare gli ingredienti originali della ricetta, tentano di rivisitare una delle preparazioni più antiche della nostra gastronomia. Soprattutto quando la ricerca attinge a nuove tecniche, come ad esempio quelle mutuare dalla cucina molecolare, che consentono di realizzare versioni completamente inedite della classica pasta al pomodoro e basilico.

In questa ricetta viene proposta una versione particolare, e altrettanto gustosa, che (oltre alla cucina molecolare) trae ispirazione anche dalla disponibilità di nuovi prodotti entrati ormai a far parte della cambusa di ogni chef. Primo fra tutti la farina di pomodoro, per cui la "pasta al pomodoro" si è trasformata in "pasta di pomodoro"; in questo caso non viene utilizzato alcun pomodoro per la salsa, e la sua presenza è limitata solo alla farina di pomodoro con la quale si prepara la pasta.

Per quanto riguarda il basilico, sono scomparse le tradizionali foglioline presenti nel sugo (o a crudo nelle decorazioni), e questa profumatissima pianta aromatica ha preso due strade diverse: la prima per trasformarsi in un appetitoso pesto che viene a formare la "base" del piatto, la seconda per intraprendere l'accattivante metamorfosi chimica e venire a formare le perle di basilico ottenute con le tecniche della cucina molecolare.

Tempo di preparazione: 180 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Tonnarelli di pomodoro al caviale di basilico:

200 g Farina di pomodoro (Farina di pomodoro Miks Chef (Molino Favero, Padova))

200 g Farina di semola rimacinata (Farina di semola di grano duro rimacinata (Le Macinate De Cecco))

n. 3 Uova (solo albumi) (Uova allevate a terra (Monaldi))

200 g Foglie di basilico fresco

50 g Parmigiano reggiano (Parmigiano Reggiano)

Parmigiano reggiano Parmareggio DOP 30 mesi

1 g Alginato di sodio (Alginato di sodio (E 401, Ardet Srl, Torino))

5 g Cloruro di calcio (Calcio cloruro diidrato Ph.Eur., Comeana, PO)

n. 10 Mandorle (Mandorle sgusciate (Mister Sibamba))

Q.b. Olio evo (Olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale))

### Strumenti di cottura

1 pentola per la pasta, 1 pentolino, 3 boule di vetro, 1 mixer ad immersione, 1 biberon, 1 beccucchio contagocce, 1 siringa per dolci, 1 cucchiaino da caviale, 1 mestolo di legno, 1 pinza da cucina

### Preparazione

Tre i passaggi fondamentali per la realizzazione dei "Tonnarelli di pomodoro al caviale di basilico":

1) Per i tonnarelli: impastare la farina di pomodoro con la semola insieme ad acqua, albumi, sale e pepe fino ad ottenere un composto compatto; con questa proporzione (50/50) nell'abbinamento delle farine potrà sembrare difficoltoso, almeno nella fase iniziale, ottenere una massa adeguatamente compatta, ma grazie agli albumi e ad una lavorazione molto

energica alla fine il risultato consente di stenderla senza particolari problemi dopo averla lasciata riposare per una ventina di minuti (avvolta in pellicola). Per realizzare i tonnarelli, noti anche come "spaghetti alla chitarra", si può utilizzare il tipico attrezzo culinario della cucina abruzzese ma per la particolare fragilità della pasta di pomodoro è preferibile utilizzare il taglio al coltello al posto della chitarra. Prima della cottura in acqua è consigliabile lasciare i tonnarelli per un po' di tempo (1/2 ore) su carta assorbente per aumentare ulteriormente il processo di disidratazione in maniera tale che, una volta buttati nell'acqua bollente, possano compattarsi più rapidamente senza il rischio di sfaldarsi o di incollarsi.

2) Per il pesto di basilico: lavare ed asciugare accuratamente 100 g di basilico e mettere le foglie nel mixer assieme alle mandorle (sbollentate, pelate e leggermente tostate), al parmigiano, all'olio evo, e ad un pizzico di sale e pepe. Per mantenere vivo il colore del basilico, ed evitare alterazioni nel sapore dovuto allo sviluppo del calore prodotto dal mixer, è consigliabile prima di procedere alla frullatura degli ingredienti del pesto mettere l'olio nel frigo per una mezz'ora e la lama del mixer nel freezer per 10/15 minuti.

3) Per il caviale di basilico: frullare 100 g di basilico insieme a 150 ml d'acqua, filtrando accuratamente in una boule di vetro il fluido ottenuto. Aggiungere 1 g di alginato di sodio (sale naturale ricavato dalle alghe) e girare con un mixer ad immersione per facilitare la diffusione dell'alginato nel fluido di basilico. Versare 5 g di cloruro di calcio in un'altra boule di vetro con 150 ml di acqua utilizzando un contagocce, una siringa o un biberon (in base alle dimensioni che si vogliono ottenere per le perle); versare le gocce del fluido di basilico nella soluzione della seconda boule che, a contatto col il cloruro di calcio, si trasformano istantaneamente in piccole sfere. Le sfere, che a questo punto possiamo chiamare "caviale di basilico" devono rimanere immerse nella soluzione di cloruro di calcio per un tempo molto breve (20/30 sec) in maniera tale che la massa interna della sfera di mantenga liquida, altrimenti il processo di sferificazione va avanti e la sfera tende progressivamente a solidificare. Con un cucchiaino da caviale (forato sul fondo) togliere le sfere e metterle in una terza boule contenente solo acqua. Quest'ultimo procedimento ha lo scopo, oltre ad arrestare il processo di sferificazione, di lavare le sfere eliminando ogni traccia del sapore amaro che caratterizza il cloruro di calcio.

Preparare sul piatto una base circolare ottenuta con il pesto di basilico, alta circa un centimetro, e adagiarvi sopra un nido di pasta di pomodoro sul quale si versa il caviale di basilico il cui effetto sarà particolarmente esaltato se le perle ottenute si presentano di varie dimensioni.

### **Vino consigliato**

Valdobbiadene Prosecco DOCG Extra Dry "Strada di Guia 109" - Foss Marai. Caratterizzato da intensi aromi di mela e acacia questo prosecco, ideale anche come aperitivo, si abbina molto bene a primi piatti a base di pomodoro grazie al bilanciamento ottimale tra la sua vivacità e la componente zuccherina che rilascia nel palato. Per apprezzarne appieno tutte le sfumature, la temperatura ottimale di servizio è compresa tra i 6° e gli 8 °C.