



Ricetta N. RE001213

Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 16:52

da ROSA D'ANNA

Tubetti, pomodori, capperi e olive

Partire dall'idea di una puttanesca e virare verso ingredienti essiccati ed una pasta cotta sous vide.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 2 persone

160 g di tubetti
400 ml di acqua di pomodori
200 g di pelati La Fiammante
30 g di capperi
40 g di olive
80 g di bucce di pomodoro
30 ml di olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

La prima cosa da fare è preparare le polveri di capperi, olive nere e bucce di pomodoro.

Farlo in casa è possibile se si ha un microonde (l'essiccatore sarebbe il massimo, ma non ce l'ho). Il metodo è facile. Bisogna predisporre gli ingredienti ben asciutti su un piatto e seccarli a bassa temperatura (per preservarne il colore) a cicli di trenta secondi fino a che siano ben secchi. Per i capperi ci son voluti un totale di 15 minuti, le bucce di pomodoro 10 minuti, le olive circa 40 minuti.

Una volta ottenuti, i nostri ingredienti secchi vanno frullati fino a diventare una polvere sottilissima. Per ottenere l'acqua di pomodoro ho frullato circa 1200 g di pelati La Fiammante. Ho messo la polpa ottenuta in una garza che ho sospeso su una ciotola. L'acqua filtrata l'ho utilizzata per la cottura sottovuoto della pasta. Parte della polpa ottenuta (circa 300 g) è stata condita con 10 ml d'olio ed un pizzico di sale. L'ho poi passata in microonde per circa 25 minuti ad una potenza media per farla "asciugare".

Si passa alla pasta. Ho messo sottovuoto la pasta secca con l'acqua di pomodoro salata. Ho cotto in acqua a 70° per circa 30 minuti. Ho messo in una padella 20 ml di olio evo e la polpa ristretta di pomodoro. Ho scolato la pasta (avendo cura di conservare l'acqua di pomodoro). Ho versato la pasta nella padella con il sugo di pomodoro, aggiungendo una paio di cucchiaini d'acqua di pomodoro. Ho mantecato, impiattato, spolverato la pasta con le polveri di capperi, bucce di pomodoro e olive e completato con qualche sfoglia di Raspadura.