



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002823 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Mar 2019 alle ore 15:11

da FIORELLA BREGLIA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Vulcano di spaghetti

Il piatto povero, ma dalle mille proprietà benefiche presenti, come il pomodoro, ricco di vitamine antiossidanti, la pasta sottilissima che rievoca i nidi dell'infanzia, le olive esplosive, e i sapori dell'orto di casa, nella sua forma di vulcano che si erge verso l'immenso, ha un potere vibrante e rigenerante per la mente e rassicurante per il palato. Povero di grassi, arricchito solo dalla sapidità del parmigiano e dalla feta che crea altitudine nel piatto, è un ottimo boccone da consumare in compagnia ed in pieno comfort.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g di pasta formato capellini
n. 1 conserva La Fiammante Pomodoro datterino
n. 1 conserva La Fiammante Pomodoro corbarino
n. 1 cipolla ramata
n. 30 olive verdi e taggiasche
150 g di Parmigiano
Pangrattato q.b.
n. 1 confezione di formaggio Feta
Basilico q.b.
Menta q.b.
Olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodoro corbarino La Fiammante - Pomodoro datterino La Fiammante - Pasta formato Capellini

Strumenti di cottura

Casseruola larga con coperchio, forno, pinze, cucchiaino di legno, un ruoto per cupcakes, distaccante, grattugia, coltelli, tagliere.

Preparazione

In una casseruola larga, soffriggete la cipolla ramata nell'olio evo, aggiungete le olive snocciolate e fate rosolare per qualche minuto. Aggiungete il pomodorino datterino, il corbarino e della menta freschissima, girate il sugo e coprite cucinando per mezz'ora a fuoco lento. Dopo circa 20 minuti di cottura aggiungete due bicchieri d'acqua calda. Calate la pasta di formato Capellini nel vostro sugo e copritela con il sugo e l'acqua avvalendovi di cucchiaini in legno, amalgamate tutti gli ingredienti, spegnete dopo circa 6' di cottura, ed aggiungete del Parmigiano a scaglie grosse mantecando il tutto con cura.

Nel frattempo su degli stampini di cupcake spruzzate del distaccante per alimenti e spolverate con del pangrattato rimuovendone l'eccesso. Formate dei piccoli vulcani di spaghetti e disponeteli negli stampini. Infornate per circa 10' minuti a 180° (statico). Una volta che la pasta apparirà dorata, impiattatela con una spolverata di formaggio feta grattugiato fine, ed aggiungete foglie di menta fresca per esaltarne i profumi.