MACCHERONI AL PETTINE CON SALSA DE TOMATES DATTERINO



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

30g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7
320g Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates dátil) - CU0K
5g Capperi sotto sale (Alcaparras en sal) - U39
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
(para los maccheroni al pettine) 100g Peperoni interi alla Brace (Pimientos enteros a la brasa) - TT1
(per i maccheroni al pettine) 6g Paprica purpuro dolce - 1805

Ingredientes

al gusto albahaca fresca
al gusto virutas de queso Pecorino
al gusto aceite de cacahuete
(para los maccheroni al pettine) 250g de harina 00
(para los maccheroni al pettine) 100g de harina de trigo duro
(para los maccheroni al pettine) 100g de huevo

Preparación

para 4 personas
Preparar los Maccheroni al Pettine. Pasar los pimientos asados por la batidora y cocinarlos en una sartén para que se deshidraten y se elimine la mayor cantidad de agua posible; luego dejar enfriar. Poner la harina 00, la harina de trigo duro, el pimiento dulce, los huevos y los pimientos asados licuados en la batidora y mezclar hasta que quede una masa ligera y homogénea. Dejar reposar 2 horas en el frigorífico. Extender la masa en la máquina de pasta, cortarla en cuadrados de 5x5 cm, enrollarlos y estirarlos en una tabla de ñoquis. Poner los macarrones en un bandeja de horno con una pizca de harina de trigo duro para evitar que se peguen. Poner a remojo las alcaparras en agua fría, que habrá que cambiar con frecuencia para eliminar toda la sal. Freír las alcaparras en aceite caliente hasta que queden crujientes. Escurrir y poner las alcaparras en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Cocer los Maccheroni al Pettine en abundante agua con sal hirviendo. Calentar la salsa de tomate dátil en una sartén y añadir las alcaparras en aceite de oliva virgen extra y unas hojas de albahaca. Poner los macarrones y la salsa en el centro del plato y servir con virutas de queso Pecorino, las alcaparras fritas y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)