TALLARINES DE REGALIZ CON GRELOS, SALCHICHA Y PIÑONES TOSTADOS



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

160g Èfriarielli - B41

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

160g de salchicha

15g de piñones

30g de mantequilla

2 dientes de ajo

1 guindilla, fresca

al gusto sal y pimienta

40g de queso Pecorino Romano

al gusto raíz de regaliz en polvo

(para la pasta de regaliz) 250g de harina para repostería

(para la pasta de regaliz) 100g de harina de trigo duro fina

(para la pasta de regaliz) 50g de regaliz puro, derretido

(para la pasta de regaliz) 175g de huevo

Preparación

para 4 personas

Para preparar la pasta de regaliz, mezclar todos los ingredientes (a mano o con una batidora) hasta que quede una masa ligera y homogénea. Dejar que repose en una bolsa sellada al vacío en el frigorífico durante al menos un par de horas. Extender la masa, cortar los tallarines, dejar que se sequen y guardarlos en un lugar fresco y seco. Sofreír la salchicha y el diente de ajo en una sartén con un chorro de aceite, añadir la guindilla y los grelos y sazonar con sal y pimienta. Desechar el diente de ajo. Tostar los piñones en una bandeja para hornear con papel manteca en un horno precalentado a 180 °C. Cocer los tallarines en una olla con abundante agua con sal hirviendo, escurrirlos cuando estén «al dente», mezclar la salsa y terminar con una pizca de mantequilla. Emplatar los tallarines y servir con virutas de queso Pecorino, piñones tostados, raíz de regaliz en polvo 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)