

MACCHERONI AL PETTINE AVEC SAUCE AUX TOMATES CERISES DATTERINI



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

30g Capperini in olio extra vergine di oliva (Câpres à l'huile d'olive extra vierge) - XG7
 320g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aux tomates cerises « Datterini ») - CUOK
 5g Capperi sotto sale (Câpres au sel) - U39
 (per i maccheroni al pettine) 6g Paprica purpuro dolce - 1805
 (pour les maccheroni al pettine) 100g Peperoni interi alla Brace (Poivrons entiers braisés) - TT1
 q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

q.s. basilic frais
 q.s. pecorino en copeaux
 q.s. huile d'arachide
 (pour les maccheroni al pettine) 250g farine 00
 (pour les maccheroni al pettine) 100g farine de semoule
 (pour les maccheroni al pettine) 100g œufs
 (pour les maccheroni al pettine) 6g paprika doux

Préparation

pour 4 personnes

Préparer les maccheroni al pettine : mixer d'abord les poivrons braisés puis les faire cuire dans une poêle pour les sécher et éliminer le plus d'eau possible ; après quoi, les laisser refroidir. Mettre la farine 00, la farine de semoule, le paprika, les œufs et les poivrons braisés mixés dans le bol du robot de cuisine et malaxer jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur. Étendre la pâte à travers la machine à pâtes et découper des carrés de 5x5 cm, les rouler et les faire passer sur une planche à gnocchis. Placer les maccheroni sur une plaque de cuisson et les saupoudrer de farine de semoule pour qu'ils ne collent pas. Faire tremper les câpres au sel dans de l'eau froide, en la changeant fréquemment, afin d'éliminer tout le sel. Faire frire les câpres dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Égoutter les câpres et les placer sur du papier absorbant pour éliminer toute l'huile en excès. Faire cuire les maccheroni al pettine dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Dans une poêle, faire chauffer la sauce aux tomates Datterini, puis ajouter les câpres à l'huile d'olive extra vierge et quelques feuilles de basilic. Disposer les maccheroni et la sauce au centre de l'assiette, puis garnir avec des copeaux de pecorino, les câpres frites et un filet d'huile d'olive extra vierge.