

## NIDI DI SPAGHETTI TOSTATI CON RUOTINE DI POMODORI E GUANCIALE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti, quindi scolarli, condirli con un filo d'olio extravergine e lasciarli raffreddare in una ciotola. Nel frattempo rivestire una teglia con carta forno e accomodarvi sopra nidi di spaghetti ottenuti arrotolando la pasta con l'aiuto di una forchetta e di un mestolo. Gratinare in forno a 180° per circa quindici minuti, poi, quando risulteranno leggermente dorati, sfornare i nidi. A questo punto accomodare su di un piatto un nido e sistemarvi sulla parte superiore tre ruotine di pomodoro e una fettina di guanciale; ricoprire con un altro nido, ripetere la successione degli ingredienti e completare con un terzo nido di spaghetti in modo da formare tre strati. Dorare i nidi di pasta in forno per dieci minuti, quindi trasferirli nei piatti e salsarli con la Grancrema di formaggio di fossa precedentemente riscaldata.

### Ingrédients Menù

180 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9  
300 g. Ruotine di pomodoro semiseccche - ZJ1X  
q.s. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X  
q.s. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

500 g Spaghetti ruvidi  
q.b. Sale