

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON OLIVE TAGGIASCHE, POLPA DI GRANCHIO E VERDURINE



Chef: Giovanni Pace

Ingrédients Menù

- 10 g Fumetto di Pesce - BP0
- 6 Mezzoro - XC1
- 90 g Olio extravergine di oliva - EK5
- 90 g Olive taggiasche denocciolate - XL1

Ingrédients

- 300 g Farina 00
- q.b. Prezzemolo
- 60 g Sedano bianco
- 100 g Zucchine
- 2 Uova intere
- 100 g Farina di semola di grano duro
- 10 g Sale
- 50 g Scalogno
- 100 g Carote
- 100 g Vino bianco
- 6 Tuorli d'uovo

Préparation

Per 6 persone

Scolare con cura le olive dall'olio di conservazione e frullarle. Formare poi una fontana versando le due farine sulla spianatoia; aggiungere le uova, i tuorli, il frullato di olive e lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Tirare una sfoglia alta 5 mm e passarla alla chitarra per ottenere gli spaghetti. Nel frattempo tagliare in finissima brunoise la parte verde delle zucchine, le carote e il sedano. Bollire rapidamente le verdure iniziando con le carote e proseguendo con il sedano e le zucchine, quindi raffreddarle in acqua fredda. Scolare ora la polpa di granchio avendo cura di tenerne da parte il liquido di governo. In una padella rosolare lo scalogno tritato insieme all'olio, poi inserire la polpa di granchio; sfumare con il vino bianco, un poco del liquido di governo conservato, due mestolini d'acqua e il fumetto di pesce in polvere. Mantenere sul fuoco e incorporare la brunoise di verdure; unire anche il prezzemolo tritato. In abbondante acqua salata cuocere al dente gli spaghetti alla chitarra. A questo punto tagliare a pezzettoni i pomodori Mezzoro. Scolare gli spaghetti alla chitarra e farli saltare nel condimento preparato; completare con i pomodori Mezzoro e servire.