

TAGLIOLINI AL NERO CON VONGOLE VERACI E DATTERINI



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

PER 1 PORZIONE

Per la preparazione della pasta disporre la farina a fontana, unire le uova ed aggiungere Ènerodiseppia per colorare di nero la pasta. Inizialmente assemblare utilizzando una forchetta, poi raccogliere la farina dai bordi e portarla verso il centro. Pulire la forchetta ed aiutarsi con una spatola, impastando dal basso verso l'alto. Compattare l'impasto con l'aiuto delle mani fino ad ottenere un impasto omogeneo a mani libere. Quando la pasta è pronta e liscia avvolgerla con una pellicola trasparente e farla riposare per 30 minuti. Schiacciare con l'aiuto di un po' di farina e stendere con l'aiuto di un mattarello. Stendere la pasta col metodo classico e confezionare i tagliolini. Quando la pasta è asciutta aggiungere farina di riso per evitare che la pasta si attacchi. Una volta realizzati i tagliolini, fare dei piccoli nidi. Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata ed intanto preparare la salsa di condimento. Saltare le vongole con olio, aglio e prezzemolo. Quando si saranno aperte aggiungere il sugo ai pomodorini Datterini e il Fumetto di pesce. Lasciar insaporire gli ingredienti e scolare i tagliolini. Completare con una coulis di pomodori freschi, olio al basilico e una foglia di prezzemolo fresco.

Ingrédients Menù

10 g. Ènerodiseppia - WBQ
50 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK
q.b. Fumetto di Pesce - BPO
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

q.b. Prezzemolo
q.b. Basilico fresco
20 g. Pomodorini
q.b. Farina di riso
25 g. Uova
50 g. Farina
50 g. Vongole veraci
q.b. Aglio