MACCHERONI AL PETTINE AI PEPERONI CON SUGO AI DATTERINI



Ingredienti Menù

100g Peperoni interi alla Brace - TT1
30g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
320g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
5g Capperi sotto sale - U39
(per i maccheroni al pettine) 6g Paprica purpuro dolce - 1805
(per i maccheroni al pettine) q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Basilico fresco
q.b. Scaglie di pecorino
q.b. Olio di semi di arachidi
250g farina '00'
100g Semola rimacinata
100g Uova

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone
Preparare l'impasto dei maccheroni al pettine: per prima cosa frullare e tostare in padella i Peperoni alla brace, così da eliminare più acqua possibile, poi far raffreddare. In planetaria mettere la farina "00", la semola rimacinata, la Paprica, le uova, i Peperoni alla brace frullati ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare l'impasto 2 ore in frigorifero. Stendere la pasta con una sfogliatrice e formare dei quadrati 5x5 cm, arrotolarli e trascinali sul rigagnocchi. Mettere poi i quadrati arrotolati in una teglia con sotto la semola rimacinata per non farli attaccare. Dissalare i Capperi in acqua fredda, cambiandola frequentemente, in modo tale da eliminare il sale. Friggere i Capperi in olio bollente, finché non risultano croccanti. Scolarli e disporli su carta assorbente per eliminare l'eccesso d'olio. Cuocere i maccheroni al pettine in abbondante acqua salata. In una padella scaldare il Sugo ai pomodorini Datterini, aggiungendo i Capperini in olio extra vergine di oliva e qualche foglia di basilico fresco. Al centro di un piatto disporre i maccheroni con il loro sughetto, guarnire con scaglie di pecorino, Capperi fritti e un filo d'Olio extra vergine di oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)