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



Chef: Giovanni Pace

Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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

Procedimento

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 verdurine 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 verdurine; 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.

© 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)