TAGLIATELLE ALLA LIQUIRIZIA CON FRIARIELLI, SALSICCIA E PINOLI TOSTATI



Ingredienti Menù

160g Èfriarielli - B41

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

160g Salsiccia

15g Pinoli

30g Burro

2 Spicchi d'aglio

q.b. Peperoncino fresco

q.b. Sale e pepe

40g Pecprino Romano

q.b. Polvere di radice di liquirizia

250g (per la pasta alla liquirizia) Farina '00'

100g (per la pasta alla liquirizia) Semola macinata

50g (per la pasta alla liquirizia) Liquirizia pura sciolta

175g (per la pasta alla liquirizia) Uova

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Preparare l'impasto alla liquirizia: unire tutti gli ingredienti, a mano o in una planetaria, fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Lasciare riposare sottovuoto, in frigorifero per almeno un paio d'ore. Stendere la pasta e formare delle tagliatelle, lasciarle essiccare e tenerle in luogo fresco e asciutto. Rosolare poi in una padella con un filo d'olio la salsiccia assieme all'aglio in camicia, aggiungere il peperoncino, Èfriarielli, aggiustare di sale e pepe. Rimuovere poi lo spicchio d'aglio. Mettere in una teglia con carta da forno i pinoli e infornarli a 180°C fino alla tostatura. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente e unirle al condimento precedentemente preparato. Aggiungere il burro per mantecare la pasta. Impiattare le tagliatelle a piacere, guarnire con scaglie di Pecorino, pinoli tostati, polvere di radice di liquirizia e un filo di 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)