TAGLIOLINI AL NERO CON VONGOLE VERACI E DATTERINI



Ingredienti Menù

10 g Ènerodiseppia - WBQX

50 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

q.b. Fumetto di Pesce - BP0

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

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

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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 fochetta 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.

Procedimento senza glutine

© 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)