

XXII EDIZIONE

I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI



Le ricette del Festival 2021

PENNONE LISCIO N° 44 CATERINA CON PESTO DI BASILICO E MANDORLE, DATTERINI CONFIT, STRACCIATELLA E PEPERONE CRUSCO

Ingredienti per 4 persone:

350g di Pennoni lisci n° 44 Caterina	4 cucchiaini abbondanti di stracciatella
Pesto di basilico e mandorle:	20 datterini gialli confit:
140g di foglie di basilico bio	20 pomodorini
70g di mandorle bio	1 cucchiaino di zucchero
100g di olio extravergine d'oliva	sale fino q.b.
2 cucchiaini di parmigiano reggiano 36 mesi	olio extra vergine di oliva q.b.
1 spicchio d'aglio	4 peperoni cruschi
7g di sale	

Procedimento:

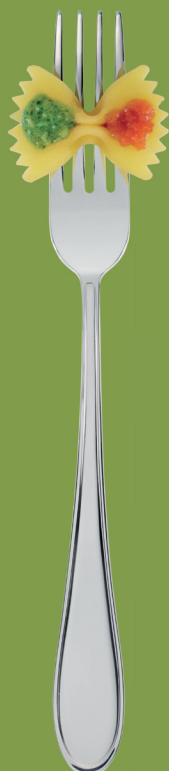
Iniziare con la preparazione dei datterini confit. Sistemare tutti gli ingredienti sul piano di lavoro. Lavare accuratamente i pomodorini e tagliarli in due, quindi sistemarli in una teglia rivestita da carta forno. Ricoprire i pomodorini con sale, zucchero, irrorare con abbondante olio extra vergine d'oliva. Infornare a 150° in forno statico per circa 1 ora e 30 minuti.

Intanto che i datterini sono in forno, preparate il pesto. Lavare bene il vostro basilico. Asciugatelo.

In un mortaio unite tutti gli ingredienti ed emulsionate con l'olio. Aggiungere il parmigiano.

Per preparare il peperone crusco, pulitelo e passatelo velocemente in olio bollente, questo darà una nota croccante al piatto.

Cuocete in abbondante acqua salata i pennoni lisci, una volta al dente scolateli ed unire quasi tutto il pesto, il resto servirà per l'impattamento. Amalgamate aiutandovi con un pò di acqua di cottura ed aggiungere i datterini gialli confit. Impiattare con i pennoni al centro del piatto, completando con il pesto rimanente, un cucchiaino di stracciatella e un peperone crusco sbriciolato.



PASTIFICIO CATERINA

Via P. Marsicano, 45
84042 Lagonegro (PZ)
www.pastacaterina.com

XXII EDIZIONE

I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI



Le ricette del Festival 2021

PENNONE RIGATO N° 44 CATERINA CON TROTA SALMONATA, CREMA DI ZUCCHINE E ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

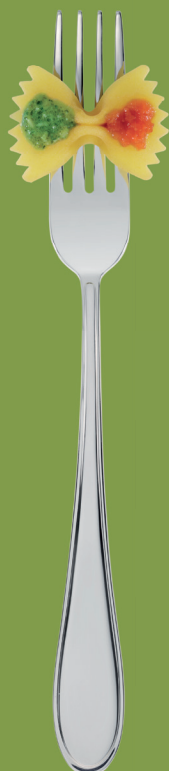
350g di Pennone Rigato n° 44 Caterina
4 filetti di trota salmonata
2 zucchine
1 cipolla di tropea
1 peperoncino
2 ciuffi di prezzemolo fresco
3 acciughe sotto sale

½ bicchiere di vino bianco secco
zafferano q.b.
coriandolo q.b.
sale q.b.
pepe bianco q.b.
olio extra vergine d'oliva q.b.
buccia di limone grattugiata

Procedimento:

Tagliare a cubetti di circa 1 cm i filetti di trota salmonata. Lavate e grattugiate le zucchine. Tritate la cipolla di Tropea molto finemente. Tagliate il peperoncino fresco a dadini. Mettete una padella abbastanza capiente sul fuoco e aggiungete un filo d'olio extra vergine d'oliva, il trito di cipolla, il coriandolo, il peperoncino e le acciughe, quindi fate rosolare a fuoco basso. Quando i filetti di acciughe si saranno sciolti, unite i cubetti di trota salmonata. Proseguite la cottura a fuoco alto, aggiustate di sale e di pepe e mescolate. Poi sfumate con il vino bianco e, quando la parte alcolica sarà evaporata, aggiungete in padella le zucchine, amalgamate il tutto, coprite con un coperchio e proseguite la cottura a fuoco lento. Intanto salate l'acqua di cottura della pasta e mettete a cuocere i Pennoni Rigati.

Negli ultimi due minuti di cottura della pasta, rimettete la padella sul fuoco più alto, quindi scolate i Pennoni, versateli nella padella con le zucchine e la trota salmonata e saltateli. Aggiungete lo zafferano insieme ad un mestolo di acqua di cottura della pasta e mescolate. Spolverizzate con prezzemolo fresco tritato e un pò di pepe. Servite i vostri Pennoni Rigati ben caldi. A piacere completate il piatto con la buccia grattugiata del limone.



PASTIFICIO CATERINA

Via P. Marsicano, 45
84042 Lagonegro (PZ)
www.pastacaterina.com