

XXII EDIZIONE

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



Le ricette del Festival 2021

“CANTABRICA” PASTA FREDDA MANTECATA AI BORLOTTI E ALICI CON CORALLO DI PECORINO, PEPE, SU GELATINA DI ACQUA DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

300gr mezze maniche rigate Antica Maccheroneria	sale qb
50 gr Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico in Olio EVO	pepe qb
200 gr di borlotti	evo qb
150 gr pecorino romano	basilico qb
5 lt acqua di mare alimentare	

Procedimento:

Tutte le preparazioni in cui è richiesta l'acqua, va sostituita con acqua di mare.

Mettere i borlotti 12 ore prima a bagno, poi farli cuocere con aggiunta di basilico, evo, sale e pepe qb.

Cuocere la pasta, mantecarla con fondo di borlotti e alici, aggiungere olio e lasciar raffreddare.

Preparare il corallo di pecorino e pepe e la gelatina all'acqua di mare con estratto colorato di cavolo rosso e zafferano, impiattare e servire.



ANTICA MACCHERONERIA



Località Piani 83050
Rocca San Felice (Avellino)
Tel. +39 0827 23553
info@anticamaccheroneria.it
www.anticamaccheroneria.it

XXII EDIZIONE

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



Le ricette del Festival 2021

PACCHERI RIPIENI COZZE, PATATE E BUFALA SU ACQUA DI POMODORO, CLORIFILLA DI BASILICO E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

12 paccheri

Acqua di pomodoro base

1 kg pomodorini cannellino fregreo

1 Cipolla ramata

Basilico

Sale marino

Xantan

Fonduta di bufala

250 gr mozzarella di bufala

30 g panna

30 g parmigiano dop

5 g maizena

Clorofilla al basilico

75 gr rucola,

40 gr basilico,

Buccia di limone,

2 g Xantan

Per il ripieno

600 g cozze

300 g patate,

Basilico Sale,

Pepe,

5 gr maizen

Procedimento:

Acqua di pomodoro base

Tagliare i pomodori a metà cospargerli di sale e metterli in un colapasta appoggiato su una bowl. In modo da raccogliere l'acqua tenere in frigo per una notte. Il giorno dopo premere con le mani i pomodori nel colapasta per far uscire anche un po' di polpa. Nel liquido e polpa ricavato mettere in infusione la cipolla ed il basilico per almeno 4/5 ore. Passare allo chinoise. Poi addensarla.

Fonduta di bufala

Premere ben bene la mozzarella fino a ricavare tutta la parte liquida. Poi aggiungere il pecorino, 15 g di acqua fredda e la maizena disciolta in un pò di acqua fredda. Porre sul fuoco fino a bollore aggiungere la panna e passare allo chinoise.

Clorofilla al basilico

Sbollentare la rucola e il basilico metterle in un mix e frullare aggiungendo la buccia di limone. Passarla allo chinoise aggiustare di sale aggiungere lo xantan frullare brevemente Fino ad ottenere un gel.

Per il ripieno

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti di circa un centimetro di lato. Saltatele in padella con metà dell'olio, fino a quando non saranno morbide ma consistenti, salatele e tenetele in caldo. In un'altra padella rosolate l'aglio nel resto dell'olio, toglietelo quando si sarà insaporito, aggiungete del basilico tritato e poi le cozze ben lavate. Fatele aprire a fiamma vivace, sguosciatele e rimettete i molluschi nella padella assieme al liquido filtrato. Aggiungete le patate e lasciate insaporire per qualche minuto. Poi aggiungete un pò di fonduta e addensate con maizena se necessario. Lasciar raffreddare.

Nel frattempo sbollentare i paccheri in acqua e sale. teneteli con cottura quasi ultimata colateli e raffreddateli staccati tra loro in un contenitore oleateli leggermente. Farcite i paccheri mettendo la farcia in un sac-posch
Impiatto

Su fiamma delicata preparare una padella con un filo di olio evo e un dito d'acqua delle cozze in cui ponete i paccheri ripieni. Fateli insaporire e riscaldare bene. In un piatto leggermente fondo disporre una base di acqua di pomodoro. Adagiare al centro i paccheri guarnire con una cozza scusciata, la clorofilla basilico e fonduta di pecorino.



ANTICA MACCHERONERIA



Località Piani 83050
Rocca San Felice (Avellino)
Tel. +39 0827 23553
info@anticamaccheroneria.it
www.anticamaccheroneria.it

ORGANIZZAZIONE: EPTA/CONFCOMMERCIO UMBRIA - Tel. 075.5005577 - www.eptaeventi.it