

“INCONTRO DI SAPORI”

Di Personal Chef Rosanna Amontagna

“GUSTO CON QUALITÀ”



INGREDIENTI (TUTTI BIOLOGICI) X 4 PERSONE:

Pasta integrale di Gragnano I.G.P. 320 g..

PER IL CONDIMENTO: olio extra vergine di oliva 16 cucchiaini, colatura di alici (salsa liquida tradizionale campana prodotta da un procedimento di maturazione delle alici in una soluzione di acqua e sale prodotta nel piccolo borgo marinaro di Cetara) 8 cucchiaini, aglio 2 spicchi.

PER LA PANURE: Mollica di pane, peperoncino, q.b..

PER LA SECONDA PANURE: Nocciola tonda di Giffoni I.G.P. q.b., roccocò duro napoletano 1 (biscotto tradizionale napoletano del periodo natalizio a base di mandorle o nocciole: in questo caso a base di Nocciola tonda di Giffoni I.G.P.).

PER GUARNIRE: Acciughe di Cetara sotto sale 6, prezzemolo q.b., Nocciola tonda di Giffoni I.G.P..

PROCEDIMENTO:

Spezzettare la mollica di pane e tenere da parte. Lavare bene, eviscerare, togliere la lisca alle acciughe, asciugarle, spezzettarle e tenere da parte in frigo.

Lavare il prezzemolo, asciugarlo e tenere da parte in frigo.

Far dorare la mollica di pane in una padella antiaderente con il peperoncino e tenere da parte.

Sminuzzare le nocciole ed il roccocò fino a formare una granella e tenere da parte.

Mettere una pentola d'acqua sul fuoco, senza salarla al bollore.

Rosolare in padella 16 cucchiari d'olio e 8 di colatura insieme a 2 spicchi d'aglio interi lasciando rosolare a fiamma bassa per qualche minuto. Togliere l'aglio.

Al bollore, calare la pasta lasciandola cuocere come da confezione, quindi passarla velocemente in padella con la colatura e saltare.

Impiattare aggiungendo le due panure a piacimento, quindi l'acciuga spezzettata. Decorare con foglie di prezzemolo e con la nocciola.

Buon appetito!!!