

BluRhapsody®

REINVENTING THE ART OF MAKING PASTA | by Barilla

ANFORE ALLA AMATRICIANA SCOMPOSTA

Ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”.

Ingredienti per 4 persone:

pasta 3D BluRhapsody Amphora
250 gr di polpa di pomodoro
40 di guanciale
1 spicchio di aglio
10 gr olio evo
100 gr di pecorino romano
250 ml panna
100 ml di latte
sale pepe q.b.



Procedimento

per la salsa di pomodoro: facciamo imbiondire l’aglio in camicia e poi lo togliamo una volta che ha rilasciato il suo sapore nell’olio, mettiamo a cuocere il pomodoro (circa 20 minuti) e lo facciamo tirare aggiustandolo di sale e pepe. **Per la vellutata di pecorino romano:** scaldare in un pentolino panna e latte far staccare il bollore e poi aggiungere con un setaccio il pecorino grattugiato mentre giriamo con una frusta. Nel caso vi fosse bisogno riaccendere il fuoco basso e tirare la vellutata a piacimento Il guanciale lo rendiamo crisy e mettendolo in microonde e poi lo tagliamo a pezzi piccoli mettendolo anche all’interno della salsa

Impiattamento: mettiamo delle gocce di vellutata di pecorino sul piatto dove saranno appoggiate le nostre anfore che andremo, una volta cotte, a riempire con la salsa di pomodoro ed i pezzi di guanciale più grandi.

La vellutata possiamo tirarla sul fuoco o con della maizena, in caso tende a separarsi il formaggio dalla parte liquida possiamo mettere un pizzico di citrato di sodio.