



Ricetta N. RE000845

Registrata in data 10 Nov 2016 alle ore 18:46

da SALVATORE COZZOLINO

Spaghettono Verrigni al burro affumicato

La pasta al burro è uno dei principali comfort food della maggior parte degli italiani. La trafilatura in oro Verrigni a differenza di quella in bronzo, dona alla pasta una particolare porosità, capace di esaltare al meglio qualsiasi sugo. Grazie all' affumicatura il burro assume tantissime sfumature di sapore. Per l' affumicatura è possibile utilizzare varie spezie e erbe differenti, in modo da ottenere diverse sfumature di sapore.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

75 g di Spaghettono Verrigni
25 g di burro di Agerola
n.1 rametto di salvia fresca
n. 2 cime di rosmarino
1 g di paprika affumicata
n.1 cucchiaino di foglie di thè nero indiano
n.1 cucchiaino di trucioli di legno
un pizzico di sale nero delle Hawaii

Preparazione

Iniziare con l' affumicatura del burro, tritare il rosmarino e la salvia finemente, aggiungere la paprika affumicata, le foglie di thè nero e i trucioli di legno e mescolare il tutto. Versare il composto in una pistola affumicatore, facendo attenzione a sigillare con della pellicola il contenitore in cui verrà posto il burro, mettere in frigo, e lasciare affumicare per 24 ore. In caso in cui non si disponga di un affumicatore, è possibile ottenere lo stesso risultato mettendo le spezie in due fogli di carta argentata arrotolati per poi far scaldare i fogli sul fuoco per qualche minuto.

Trascorso il tempo di affumicatura, in una pentola capiente, portare a ebollizione l' acqua e salarla, calare la pasta; in una padella larga far sciogliere il burro affumicato aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta. A metà cottura scolare la pasta facendo attenzione a conservare una parte dell' acqua, continuare la cottura nella padella con il burro, aggiungendo un cucchiaino di acqua alla volta fino al completo assorbimento. Impiattare la pasta a nido al centro del piatto spolverare con un pizzico di paprika e qualche fogliolina di thè e qualche granello di sale nero delle Hawaii.