



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000585

Registrata in data 04 Nov 2016 alle ore 12:21

da PASTIFICIO DI MARTINO

Tortiglioni Di Martino freddi al limone, pesto di crescione, funghetti e polvere di acciughe.

La seguente ricetta è stata appositamente creata dallo chef Carlo Bigi del ristorante "Il Buco Alimentari" di New York in occasione del contest "Primo di Manhattan", organizzato dal Pastificio Di Martino in collaborazione con l'associazione AICNY. La ricetta è stata scelta dalla giuria internazionale come finalista del concorso.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

360 g di tortiglioni Di Martino
100 g di funghetti selvatici
100 g di crescione
30 g di basilico
30 g di menta
30 g di pecorino romano
30 g di mandorle tostate
50 g di olio extra vergine di oliva
20 g di acciughe in olio
n.3 limoni
n. 1 peperoncino

Preparazione

Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla in una teglia larga con olio, bucce di limone e far raffreddare.

Preparare un pesto con le erbe, olio di oliva, pecorino e mandorle in un frullatore a bicchiere e aggiustare sale e pepe.

Asciugare le acciughe in olio e creare una polvere con il mortaio.

Pulire e lavare i funghi, spadellarli con olio, sale, pepe e qualche rondella di peperoncino

Unire la pasta fredda ai funghi ed adagiarla sul pesto di erbe.

Spolverare con la polvere di acciughe.

Guarnire con qualche chips di aglio e foglie di crescione.