



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

CUCINA & VINI

DAL 1999

CUCINA & VINI – SETTEMBRE 2020



MANI IN PASTA

Un mare vegetale

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta all'uovo

g 200 di farina di semola rimacinata

g 100 di farina 00

g 80 di tuorli di uova

ml 60 di acqua

g 30 di alga tipo lattuga di mare fresca

g 30 di alga tipo spaghetti di mare fresca

Un foglio di alga nori

g 3 amido di mais oppure di patate

Olio extravergine di oliva

Sale

Per il pompelmo candito

Un pompelmo non trattato

ml 300 di acqua

ml 200 di zucchero

Per la salsa

g 200 di datterini gialli

ml 50 di latte di mandorle

g 20 di mandorle a filetti

Uno spicchio di aglio

Olio di mandorle

Olio extravergine di oliva

Per la guarnizione

4 spaghetti di mare

g 10 di lattuga di mare

Pepe di mulinello

Per la pasta all'uovo versare in una ciotola di vetro l'acqua e unire l'amido e tutte le alghe precedentemente ben tritate. Coprire la ciotola con della pellicola e portare a bollore nel forno a microonde a piena potenza. Quando l'acqua arriva a bollore togliere la ciotola dal microonde, lasciar intiepidire il contenuto, poi unire le uova frullando tutto con un mixer munito di fruste per ottenere una crema. Disporre sulla spianatoia le farine setacciate a fontana, mettere al centro la crema ottenuta e dieci grammi di olio. Lavorare gli ingredienti fino a realizzare un impasto sodo e compatto; nel caso la massa non riuscisse a compattarsi, aggiungere ancora un tuorlo di uovo. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciar riposare per un'ora in frigorifero. Durante questo tempo preparare il pompelmo tagliandolo con tutta la buccia a cubetti di circa due centimetri per lato, disporli su un doppio foglio di carta da cucina e lasciare che assorba il liquido che fuoriesce. A parte far bollire l'acqua con lo zucchero, portare alla temperatura a 60 °C, quindi inserire nello sciroppo i cubetti di pompelmo e lasciarli candire per trenta minuti. Al termine scolare e conservare i cubetti in un contenitore. Per la salsa lavare e tagliare i datterini in quattro spicchi. In una padella versare un filo di olio extravergine di oliva e un cucchiaino di olio di mandorle, lasciar scaldare poi mettere l'aglio, privato dall'anima e, dopo un minuto, unire i datterini e il latte di mandorle continuando la cottura per cinque minuti. Passare tutto allo chinois, rimettere la salsa ottenuta nella stessa padella poi aggiungere le mandorle a filetti. Trascorso il tempo del riposo della pasta stenderla con la sfogliatrice ricavando delle sfoglie grandi, lunghe venti centimetri per dieci e spesse tre millimetri. Di seguito ripassare le sfoglie nella trafila dei taglierini. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata scolarla al dente e saltarla nella salsa dei pomodori datterini gialli portata a temperatura.

Al centro di ogni piatto adagiare un nido di taglierini sopra un velo di salsa al datterino giallo profumata con una macinata di pepe. Guarnire la pasta con un spaghetti di mare, un ciuffo di lattuga di mare, e intorno sistemare alcuni cubetti di pompelmo candito.

il vino



Oltrepò Pavese Metodo Classico Cuvée 59 Brut

prod.: Travaglino

regione: Lombardia

prezzo: € 25,00



FOTO DI RESTORANTE INKOO