

# Linguine di Gragnano, essenza di pomodoro, ricotta affumicata e pepe al mortaio



Una ricetta di Domenico Ruberto.

## Preparazione

	Tempo richiesto	+ 2 Ore
	Difficoltà	Medio - Per appassionati
	Dosi	4 persone

## Caratteristiche

	Piatto	Vegetariano - Linguine
	Prodotto tipico	Pomodoro - Km 0
	Adatto in	Estate - Cena tra amici

## INGREDIENTI

### Linguine

- 320 g Linguine

### Consommé di pomodoro

- 20 pomodori tritati al tritacarne
- 10 foglie di basilico
- 2 cipolle rosse
- 50 g zenzero
- 2 L acqua
- 4 albumi d'uovo
- Ghiaccio grosso
- 100 g burro d'alpe
- 50 g ricotta silana affumicata
- Sale e pepe al mortaio

## PROCEDIMENTO

### Consommé di pomodoro

1. Procedere unendo tutti gli ingredienti e lasciandoli macerare una notte.
2. Mettere in pentola, coprire con ghiaccio e lasciar sobbollire per circa 3 ore, passare nello chinois fine.
3. Portare a ebollizione salando leggermente e a parte preparare un'emulsione con aggiunta di burro d'alpe.
4. A  $\frac{3}{4}$  della cottura della pasta, continuare la cottura dentro l'emulsione, aggiungendo poco alla volta il consommé necessario.

### Finitura

Amalgamare bene la pasta con l'aggiunta del burro, disporre sul piatto con l'aiuto di un coppapasta e spolverare di pepe al mortaio e ricotta affumicata. Guarnire con polvere di pomodoro essiccato e basilico fresco.