

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.