

Linguine Gragnano, essence de tomate, ricotta fumée et poivre moulu



Une recette de Domenico Ruberto.

Préparation

	Temps requis	+ 2 Heures
	Difficulté	Moyen - Pour les amateurs
	Dosage	4 personnes

Caractéristiques

	Plat	Végétarien - Linguine
	Produit typiques	Tomate - 0 km
	Adapté en	Été - Dîner entre amis

INGRÉDIENTS

Linguine

- 320 g Linguine

**Consommé de
tomate**

- 20 tomates hachées dans un hachoir à viande
- 10 feuilles de basilic
- 2 oignons rouges
- 50 g gingembre
- 2 l d'eau
- 4 blancs d'oeufs
- Grosse glace
- 100 g de beurre d'alpage
- 50 g de ricotta de silane fumée
- Sel et poivre moulu

PRÉPARATION

**Consommé de
tomate**

1. Procéder en mélangeant tous les ingrédients et en les laissant macérer toute la nuit.
2. Mettez dans une casserole, couvrez de glace et laissez mijoter pendant environ 3 heures, passez dans le chinois fin.
3. Porter à ébullition, saler légèrement et préparer une émulsion avec le beurre d'alpage.
4. Aux 3/4 du temps de cuisson des pâtes, poursuivre la cuisson dans l'émulsion et ajouter progressivement une partie du consommé.

Servir

Mélangez bien les Linguine avec l'ajout d'un peu de beurre et disposez-les dans l'assiette à l'aide d'un anneau de cuisine. Saupoudrer de poivre moulu et de ricotta fumée. Garnir avec de la poudre de tomate et du basilic frais.