

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI 2 POMODORINI, CACIO DI PECORA E CLOROFILLA DI BASILICO



Tempo: 45 min. Difficoltà: Bassa Persone:

INGREDIENTI

| | |
|--|-----------|
| Spaghetti alla Chitarra “Granoro Dedicato” | Rosmarino |
| Olio Extravergine d’oliva “Granoro Dedicato” | Timo |
| Pomodorini al naturale “Granoro Dedicato” | Aglione |
| Datterini “Granoro Dedicato” | Cipolla |
| Cacioricotta di pecora | Sale |
| Basilico | Pepe |
| Gomma Xantana | |

PREPARAZIONE

Per il sugo di pomodorini

Infornare le due tipologie di pomodorini (Pomodorini al naturale “Granoro Dedicato” e Datterini “Granoro Dedicato”) con sale e pepe in uguale quantità, rosmarino, timo, aglio e cipolla a 200°C per 20 minuti.

Per la clorofilla di basilico

Prendere 5/6 foglie di basilico, sbollentarle in acqua per 30 secondi, passarle in acqua e ghiaccio, frullare il tutto con un po’ d’acqua ghiacciata, aggiungere un cucchiaino di gomma xantana e ottenere un gel.



Cuocere gli Spaghetti alla Chitarra “Granoro Dedicato” e mantecarli con i pomodorini precedentemente infornati, una spolverata di cacioricotta di pecora (di masseria) e gocce di gel di basilico.



www.scuoladelgusto.it