OLIO CUORE

Chitarrine al pesto di finocchietto con alici croccanti



Ingredienti

Per la pasta fresca

- Farina bianca 00 g. 240
- Farina di semola di grano duro g. 40
- Tuorli d’uovo n. 5
- Uova intere n. 1
- **Olio di Mais Cuore** g. 12
- Sale q.b.

Per il pesto

- Finocchietto selvatico 1 mazzo
- Pinoli g. 80
- Uvetta sultanina piccola g. 20
- Alici fresche di media dimensione g. 120
- **Olio di Mais Cuore** g. 100
- Farina bianca g. 40
- **Olio di Mais Cuore** per friggere g. 120

- **Portata: Primi**
- **Persone: 4**

https://www.youtube.com/embed/tkjsHIJYEiE?rel=0

Preparazione

Preparare l’impasto per la pasta fresca con la ricetta tradizionale.

Stendere l’impasto e successivamente tagliarlo con la chitarra abruzzese dal lato della misura più stretta.

Una volta ottenute le chitarrine, spolverarle con un po’ di farina affinché non si attacchino.

Passare poi a pulire il finocchietto, eliminando le parti più dure del gambo, per poi sbiancarlo in una casseruola con acqua salata. Scolarlo e far raffreddare in acqua e ghiaccio.

Frullare i pinoli con Olio di Mais Cuore fino a ottenere una crema fine. Aggiungervi poi il finocchietto ben strizzato e continuare a frullare. Controllare se la consistenza richieda dell’altro olio e alla fine salare e pepare.

Infarinare la metà dei filetti di alici, già puliti, e friggerli per un paio di minuti in Olio di Mais Cuore a 160°. Quando le alici risultano ben dorate, scolarle e asciugarle per bene per poi salare.

Tagliate a dadini i le restanti alici.

Cuocere le chitarrine in abbondante acqua salata; nel frattempo scaldare in una padella il pesto di finocchietto con pinoli e uva sultanina unendovi infine le chitarrine cotte.

Comporre infine il piatto sovrapponendo alla delicatezza delle chitarrine, il croccante delle alici.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais

L'impiattamento