

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

Spaghetti al pomodoro con colatura di bufala,
tapenade di olive e crumble salato all'olio EVO



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

20 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

30 minuti



PORZIONI

4 persone



**PREPARATA
DA**

de Leo Marco
5[^]H/Prof. I.
Castriotta



Nero di Troia

La ricetta degli spaghetti al pomodoro è una ricetta semplice diffusa in tutto il mondo per la sua rappresentazione dell'Italia.

Dai colori ai sapori è un successo su ogni tavola, grandi o piccoli che siano gli ospiti.

Proposta dalle trattorie ai ristoranti più rinomati e d'elite in svariate tipologie, dalla rivisitazione al completo stravolgimento della ricetta proponendola in qualsiasi portata ma ferrea ai suoi ingredienti originali.

La ricetta proposta oggi è studiata per mantenere i sapori originali ed arricchirli, ma non stravolgerli.

Una ricetta che vuole ricordare anche nei colori, la prosperità e la ricchezza delle terre italiane e dei suoi prodotti, in un frangente di storia che vede l'Italia colpita e spenta nelle mete turistiche più belle, ma unita ogni giorno sempre più dal calore e dalla forza di noi italiani che anche se a casa restiamo uniti per la nostra terra.

Ingredienti

400gr di Spaghetti
400gr di Passata di pomodoro
200gr di Mozzarelle di Bufala
150gr di Olive
100gr di Crumble Salato
Addensante a freddo
Basilico q.b
Olio EVO q.b
Sale q.b
Aglio q.b

Preparazione

Per la preparazione della ricetta iniziare dalla cottura della salsa di pomodoro, in una pentola con olio ed aglio, aggiungere delle foglie di basilico e lasciar cuocere per circa 20'.
Nel frattempo preparare la crema di mozzarelle di bufala, emulsionare le mozzarelle nell'acqua di governo con addensante a freddo fino a consistenza desiderata.
Per la preparazione della tapenade di olive, preparare un battuto al coltello o al blender di olive, olio ed aglio a piacere.
Per il crumble salato preparare una frolla salata con olio EVO e sbriciolare a grana desiderata prima o dopo la cottura.
Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata e scolarli al dente in una padella con la salsa di pomodoro calda e mantecare.
Impiattare e completare con la colatura di mozzarella di bufala, la tapenade di olive, il crumble salato e foglie di basilico.

Informazioni Nutrizionali