



SPAGHETTI DI SEMOLA DI GRANO DURO AI 3 POMODORI E SPUMA DI RICOTTA DI BUFALA

Ingredienti

500 gr. di spaghetti di semola di grano duro

Per il pomodoro semi dry

500 gr. di pomodori ciliegina

1 spicchio di aglio

1 gr. di basilico

sale q.b.

zucchero q.b.

Per il pomodoro infornato

500 gr. di pomodori ramati rossi

100 gr. di parmigiano

50 gr. di pecorino canestrato dop grattugiato

10 gr. di basilico

Per il pomodoro sifonato

300 gr. di estratto di pomodoro ramato verde

300 gr. di ricotta di bufala asciutta

100 gr. di olio evo
1 arancia grattugiata
sale e pepe q.b.

Per la rifinitura

100 gr. di cipolla di Tropea

Procedimento

Per i pomodori semi drier

Tagliare i pomodorini a metà, condirli con il resto degli ingredienti e passarli in forno a 100° per 50mn.

Per il pomodoro infornato

Tagliare i pomodori ramati a metà lasciandosene qualcuno da tagliare a cubetti, e metterli in una placca e condirli con una parte del parmigiano, del pecorino, un po' di aglio tritato, sale e pepe pestato.

Gratarli in forno pre-riscaldato a 220° per 10 minuti.

Per il pomodoro sifonato

Stemperare la ricotta con l'estratto di pomodoro verde, rettificare di sale, aggiungere una grattugiata di arance; inserire in un sifone con due ricariche e mettere in caldo.

Assemblaggio

In una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva rosolare della cipolla di Tropea e il pomodoro infornato.

Cuocere la pasta in acqua salata, colare al dente e saltarla mantecando con il pomodoro infornato e i pomodori semi drier; sul fondo inserire il pomodoro sifonato.