



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

Ingredienti

Spaghetti alla Chitarra "Granoro Dedicato"
Olio Extravergine d'oliva "Granoro Dedicato"
Pomodorini al naturale "Granoro Dedicato"
Datterini "Granoro Dedicato"
Cacioricotta di pecora
Basilico
Gomma Xantana
Rosmarino
Timo
Aglione
Cipolla
Sale
Pepe

Procedimento

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.