



MEZZI RIGATONI AL BURRO NOCCIOLA, PARMIGIANO E POLVERE DI MISO



Ingredienti

360 g di mezzi rigatoni Mezzo
120 g di burro di alta qualità
80 g di Parmigiano Reggiano 24-30 mesi, grattugiato finissimo
10g di polvere di miso (bianco o giallo, secondo intensità)
Sale grosso q.b.

Procedimento

Preparazione della polvere di miso:

Se non è già pronta:

- Stendi il miso in uno strato sottile su carta forno
- Asciuga in forno ventilato a 70-80°C per 2-3 ore, sportello leggermente aperto
- Una volta secco, frulla fino a ottenere una polvere fine

Metti da parte in luogo asciutto.

Cottura della pasta:

Porta a ebollizione abbondante acqua “leggermente meno salata” del solito (il miso e il Parmigiano sono sapidi).

Cuoci i mezzi rigatoni molto al dente, tenendo da parte abbondante acqua di cottura.

Burro nocciola:

In un pentolino fai sciogliere il burro a fuoco medio-basso.

Lascia cuocere finché il burro diventa color nocciola, con profumo di frutta secca.

Togli subito dal fuoco e filtra se vuoi un risultato più pulito, e fredda subito emulsionando con una frusta sopra una bowl con ghiaccio.

Mantecatura:

Scola la pasta in una padella larga.

Aggiungi il burro nocciola caldo e un mestolo di acqua di cottura.

Mescola energicamente per creare un'emulsione.

Togli dal fuoco e aggiungi il Parmigiano poco alla volta, continuando a mantecare.

Se serve, aggiungi altra acqua di cottura fino a ottenere una crema liscia e avvolgente.

Finitura al miso:

Impiatta e completa ogni piatto con una spolverata leggera di polvere di miso, dosandola con precisione: deve dare profondità umami, non coprire.