



SPAGHETTONE GROSSO AI "POMODORI" E AGLIO NERO



Ingredienti

Per la pasta:

360 g di spaghetti grossi

Sale grosso q.b.

Per la crema di pomodoro abbrustolito:

2 kg di pomodori ramati o San Marzano maturi

2 spicchi di aglio

40g di olio extravergine d'oliva

Sale q.b.

Zucchero

Per le diverse consistenze di pomodoro:

200 g di pomodorini ciliegino

100 g di pomodori secchi sott'olio

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Per la crema di aglio nero:

100gr aglio nero pulito

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Finitura

Polvere di pomodoro (facoltativa)

Basilico fresco

Procedimento

Pomodori abbrustoliti:

Taglia i pomodori a metà e disponili su una teglia con la parte tagliata verso l'alto. Condisci con olio, sale, aglio schiacciato e un pizzico di zucchero.

Cuoci in forno statico a 220°C per 30-35 minuti, finché risultano caramellizzati e leggermente bruciacchiati sui bordi.

Elimina l'aglio, trasferisci i pomodori nel frullatore e frulla fino a ottenere una crema liscia, intensa e affumicata.

Passa al setaccio fine e tieni in caldo.

Pomodori in diverse consistenze

• **Pomodorini confit:**

Taglia i ciliegini a metà, condisci con olio e sale, cuoci a 120°C per 1 ora finché morbidi e concentrati.

• **Pomodoro secco:**

Taglia i pomodori secchi a julienne fine.

Crema di aglio nero:

In un bicchiere da frullatore ad immersione mettere l'aglio nero già pulito, l'olio ed il sale. Frullare tutto fino ad ottenere una crema liscia, mettere in sac a poche e tenere in frigo.

Cottura della pasta

Cuoci lo spaghetti in abbondante acqua salata fino a molto al dente.

Scola conservando acqua di cottura.

Mantecatura

In una padella larga scalda la crema di pomodoro abbrustolito.

Aggiungi lo spaghetti e un mestolo di acqua di cottura.

Manteca energicamente fino a ottenere una consistenza lucida e avvolgente.

Impiattamento

Forma un nido di spaghetti al centro del piatto.

Distribuisce sopra e attorno:

- pomodorini confit
- julienne di pomodoro secco
- spolverata di polvere di pomodoro

Completa con un punto di crema di aglio nero e basilico fresco.