

Bombarde con acciughe, ricotta e carasau

Ingredienti per 4 persone

- 360 g di pasta formato “Bombarde” Rustichella d’Abruzzo
- 180 g di ricotta di bufala
- 60 g di pane carasau dell’Ogliastro
- 30 g di filetti di acciughe
- 30 ml di olio extravergine d’oliva Aprutino - Pescara
- 20 ml di panna fresca
- 10 g di finocchietto selvatico
- 5 g di prezzemolo
- 5 g di sale • 2 g di pepe del paradiso Malagetta “Food art”
- 3 g di aglio • 0,5 g di zafferano di Navelli

Preparazione: cuocete la pasta in una casseruola con abbondante acqua salata bollente, lo zafferano e il finocchietto selvatico spezzettato. Nel frattempo, stemperate la ricotta con la panna in un’ampia insalatiera; salate e pepate. In una padella, scaldate l’olio con l’aglio in camicia schiacciato, fate insaporire per 1’, togliete l’aglio e unite le acciughe spezzettate; fate insaporire per 1’ su fuoco molto basso, senza far seccare le acciughe. Scolate al dente la pasta, conservando un mestolino dell’acqua di cottura. Trasferite la pasta con il finocchietto nell’insalatiera con la ricotta e panna, mescolate e condite bene; se necessario, unite un poco dell’acqua di cottura per mantenere una bella consistenza cremosa. Distribuite la pasta nei piatti e decorateli al centro con le acciughe insaporite in padella. Rimettere sul fuoco la padella dove avete insaporito le acciughe e, nell’olio rimasto, soffriggete il pane carasau a pezzetti e il prezzemolo tritato per 30-40” su fuoco medio. Aggiungete il pane soffritto sopra la pasta e servite.

foto di Roberto Sammartini

