



Sanremo 2021: Sgamaro dà il la alle serate del Festival con deliziose ricette di pasta da gustare davanti alla TV

Castello di Godego (Treviso), 1° marzo 2021 – È l'appuntamento che riunisce davanti alla TV milioni di spettatori appassionati della musica italiana: quest'anno Pasta Sgamaro propone di affrontare la "maratona Sanremo" con un tocco di gusto in più. Tre ricette a base di pasta, icona dello stare insieme a tavola, da assaporare prima o durante la diretta sulla rete ammiraglia della Rai.

Protagonista dei piatti è la pasta di Sgamaro fatta con solo grano duro 100% italiano, dal Marco Aurelio – selezionato dall'azienda veneta per la sua Etichetta Gialla – al Senatore Cappelli, perfetto per il gran finale con la ricetta spaghetti aglio, olio, peperoncino e spumante. Semplice da preparare, è un primo di grande impatto che non sfigura nel confronto con i piatti di grandi chef come Bruno Barbieri, volto dello spot di Sgamaro che accompagnerà le serate del Festival.

Bigoli Nobili Sgamaro con sarde, pomodorini confit e crema di zucchine alla scapece

Ingredienti per due persone

- ✓ 160 g di Bigoli Nobili Sgamaro
- ✓ 20 pomodorini datterini
- ✓ 10 filettini di sarda
- ✓ 2 zucchine piccole
- ✓ Aglio
- ✓ Menta ed erbe aromatiche a piacere

Procedimento

Adagiate un foglio di carta da forno sulla placca, ungete con olio evo e disponetevi una ventina di pomodorini tagliati a metà; cospargeteli di sale, zucchero a velo, origano e qualche velo di aglio; fateli quindi disidratare in forno a circa 140/150 gradi per almeno un'ora.

Tagliate a rondelle alte pochi millimetri 2 piccole zucchine e friggetele in olio di semi; fatele asciugare su carta assorbente e, ancora tiepide, mescolatele con olio evo, un cucchiaino di aceto di vino, uno spicchio di aglio e qualche foglia di menta; frullate il tutto aggiungendo poco brodo vegetale fino a ottenere un'emulsione bella cremosa.

Prendete una decina di filettini di sarda già puliti; fate scaldare in una padella antiaderente un po' di olio evo, aggiungete uno spicchio di aglio in camicia, pepe ed erbe aromatiche a piacere (timo, basilico, maggiorana...) e soffriggete il tutto; togliete erbe e aglio e adagiate le sarde dalla parte della pelle: appena i filetti iniziano a cambiare colore, spostateli su un piatto e sigillate con la pellicola così che finiscano di cuocere nel loro vapore, trattenendo i profumi.

Fate bollire l'acqua per la pasta, salate e tuffate i bigoli nobili Sgamaro. Scolateli al dente e saltateli nella padella con il fondo di cottura delle sarde, aggiungete qualche cucchiaino di salsa di zucchine, qualche pomodorino e quasi tutte le sarde (tenetene 2 bei filettini da parte).



Presentazione

Nel piatto, create un fondo con la crema di zucchine, adagiatevi il nido di spaghetti e guarnite con i pomodorini avanzati e un filettino intero.

Orecchiette Sgambaro Etichetta Gialla con pomodorini, gamberi e zucchine

Ingredienti per due persone

- ✓ 160 g di Orecchiette Sgambaro Linea Etichetta Gialla
- ✓ 250 g di pomodorini misti
- ✓ 8 gamberoni
- ✓ 2 zucchine piccole
- ✓ Aglio e cipolla
- ✓ Sedano e carota
- ✓ Menta ed erbe aromatiche a piacere

Procedimento

Per prima cosa pulite i gamberi e tenete da parte le teste. Saltateli con un filo d'olio e appena si schiariscono metteteli in una coppetta coperti con la pellicola, così che finiscano di cuocere nel loro vapore.

Tagliate a metà i pomodorini e fateli appassire in forno a circa 140° per un'oretta dopo averli spolverizzati con un trito delle vostre erbe aromatiche preferite e un filo d'olio. Una volta appassiti, frullatene la metà e tenete da parte gli altri.

Preparate la bisque di gamberi: in una padella mettete due giri d'olio, due spicchi di aglio in camicia, mezza cipolla, una carota e un gambo di sedano tagliati a tocchi, pepe, alloro, prezzemolo e altri profumi a piacere, inserite anche le teste di gambero e fate soffriggere tutto a fiamma vivace; aggiungete quindi circa mezzo litro di acqua, due cucchiaini della vostra salsa di pomodorini e lasciate restringere per mezz'oretta, poi filtrate.

Tagliate la parte verde delle zucchine e ricavatene dei piccoli cubetti che potete tenere crudi o saltare una decina di minuti in olio caldo. Con la parte bianca potete invece realizzare una crema, stufandola per una decina di minuti in padella con poco olio e poi frullandola con un mazzetto di foglie di basilico fresco.

Portate l'acqua a bollore, salate e tuffate le orecchiette. Quando saranno al dente scolatele e fatele saltare con la vostra bisque, la salsa di pomodorini, parte dei pomodorini appassiti, i gamberi cotti e le zucchine a cubetti.

Presentazione

In quattro ciotole capienti ponete le orecchiette saltate e utilizzando la crema di zucchine e i pomodorini rimasti, finite il piatto.

Spaghetti Sgambaro di grano Senatore Cappelli all'aglio, olio, peperoncino e spumante.

Ingredienti per due persone



- ✓ 160 g di Spaghetti Sgamaro di grano Senatore Cappelli linea Etichetta Bio
- ✓ Spumante
- ✓ Patata
- ✓ Prezzemolo
- ✓ Peperoncino fresco
- ✓ Aglio

Procedimento

Sbollentate un ciuffetto di prezzemolo in due bicchieri di acqua bollente per una trentina di secondi. Pescate il prezzemolo e raffreddatelo in acqua fredda. Nella stessa acqua fate bollire un quarto di patata tagliata a fettine sottili finché non si disfa. Aggiungete quindi il prezzemolo e frullate il tutto. Aggiustate di sale e tenete da parte.

Fate soffriggere quindi due spicchi di aglio schiacciato in camicia; quando inizia a sfrigolare aggiungete fettine di peperoncino fresco a piacere e lasciate insaporire bene. Sfumate quindi con lo spumante (circa un bicchiere a testa) e lasciate restringere.

Nel frattempo, fate bollire l'acqua, salate e tuffate gli spaghetti. A metà cottura circa, senza buttare l'acqua, scolate e tuffate la pasta nella salsa allo spumante, aggiungete un altro bicchiere di bollicine e procedete risottando la pasta con l'acqua di cottura.

Presentazione

Create quindi nei piatti un fondo con la salsa di prezzemolo, adagiatevi sopra il nido di spaghetti e guarnite con altra salsa e peperoncino fresco a piacere.

Sgamaro – Molino e Pastificio

Fondato da Tullio Sgamaro nel 1947, Sgamaro è uno storico pastificio veneto che produce pasta di altissima qualità, frutto del sapere trasmesso all'interno della famiglia e delle intuizioni degli attuali membri alla guida dell'azienda. L'obiettivo di Sgamaro è da sempre portare sulla tavola degli italiani una pasta buona, sana e sicura. Una delle poche realtà medio-grandi del settore ad avere un mulino interno, utilizza dal 2001 esclusivamente grano duro prodotto in Italia: una scelta che da un lato assicura il controllo della filiera e, dall'altro, si traduce in un rapporto diretto e stretto con i fornitori. Sempre alla ricerca del grano perfetto, proprio la collaborazione con gli agricoltori ha portato Sgamaro alla selezione del grano duro Marco Aurelio, dopo 15 anni di studi e prove sul campo, e all'introduzione del farro monococco per produrre pasta a livello industriale con uno dei grani più antichi e dalle elevate proprietà nutrizionali. L'azienda ha sede e produzione a Castello di Godego in provincia di Treviso.

Ufficio Stampa Sgamaro – DAG Communication | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Alessia Biondaro | abiondaro@dagcom.com | 349 4221137

Elena Ubertaini | eubertazzi@dagcom.com | 349 5420242

DAL  1947

SGAMBARO

MOLINO E PASTIFICIO

			
www.sgambaro.it	Pasta Sgambaro	@pastasgambaro	shop.sgambaro.it