

• CON CHEF •
BRUNO BARBIERI

MEZZI RIGATONI CON SOFFRITTO DI COTECHINO, SCALOGNI IN AGRODOLCE, SALSA DI PATATE AFFUMICATE ED ERBE SECCHIE



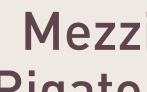
TEMPO

60 min.



DIFFICOLTÀ

Media



PASTA

Mezzi

Rigatoni

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



COTECHINO COTTO

(1 ORA E MEZZA)



PATATE



SCALOGNO



BURRO



OLIO EVO, SALE

E PEPE BIANCO



ACETO

BIANCO



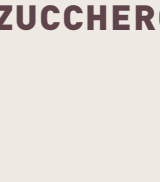
PAPRICA

AFFUMICATA



ALLORO, ROSMARINO,

TIMO, MAGGIORANA



ZUCCHERO

PER LA SALSA DI PATATE AFFUMICATE

- 2 PATATE
- 25g DI OLIO EVO
- 25g DI BURRO
- 2g DI PEPE BIANCO MACINATO
- 3g DI PAPRICA AFFUMICATA
- 1 FOGLIA DI ALLORO
- 1 RAMETTO DI ROSMARINO
- 1 RAMETTO DI TIMO
- 1 RAMETTO DI MAGGIORANA
- 1 SCALOGNO
- SALE

PROCEDIMENTO PER LA SALSA DI PATATE AFFUMICATE

In una casseruola piccola, versare l'olio, il burro, le erbe aromatiche, lo scalogno tritato e qualche chicco di pepe in grani.

Far soffriggere per 2 min. a fuoco molto basso e lasciar riposare per 20 min. a fuoco spento, poi filtrare. Pelare le patate e tagliarle a tocchi possibilmente tutti della stessa misura, così la cottura risulterà omogenea.

In una casseruola, introdurre le patate tagliate, sale e acqua fino a coprirle abbondantemente. Far cuocere per 20 min. dall'inizio del bollore.

Togliere l'acqua di bollitura delle patate fino a livello delle stesse e tenerla da parte.

Con un frullatore a immersione iniziare a frullare le patate bollite, aggiungere la paprika affumicata e parte dell'olio aromatizzato e filtrato preparato

in precedenza, diluire con l'acqua di cottura avanzata fino a ottenere la consistenza fluida ma corposa della crema inglese.

PER IL SOFFRITTO DI COTECHINO

- 150g DI COTECHINO COTTO (1 ORA E MEZZA)
- 70g DI BURRO
- 1 RAMETTO DI MAGGIORANA
- 1 RAMETTO DI ROSMARINO
- UN PO' DI ACQUA DELLE PATATE
- PEPE

PROCEDIMENTO PER IL SOFFRITTO DI COTECHINO

Pelare e tagliare il cotechino a quadratini di 1 cm per lato circa.

In una padella far sciogliere il burro, aggiungere le erbe e allungare con un goccio d'acqua di bollitura delle patate, poi saltarvi i quadratini di cotechino

fino a doratura.

PER GLI SCALOGNI IN AGRODOLCE

- 100g DI SCALOGNO
- 80g DI BURRO
- 40g DI ACETO BIANCO
- 20g DI ZUCCHERO SEMOLATO

PROCEDIMENTO PER GLI SCALOGNI IN AGRODOLCE

Lavare e mondare gli scalogni, tagliarli in 4 per il lungo. Sciogliere in una padella il burro e far soffriggere. Inserire lo scalogno, far appassire per qualche minuto e sfumare con l'aceto. Aggiungere un pizzico di sale, lo zucchero semolato e continuare la cottura fino a farlo sciogliere e caramellare.

PROCEDIMENTO FINALE E IMPIATTAMENTO

In una pentola capiente cuocere i Mezzi Rigatoni Sgamaro Etichetta Gialla in acqua salata, scolarli al dente e tenere da parte un po' di acqua di cottura.

Nella padella con il cotechino preparato in precedenza, spadellare la pasta e aggiungere gli scalogni in agrodolce sfogliati.

Infine, in un piatto fondo, disporre la salsa di patate affumicate, sovrapporvi

i Mezzi Rigatoni spadellati con cotechino e scalogno e finire con una grattugiata di pecorino semistagionato.

Buon appetito!