

## FARFALLE CON INSALATA DI VONGOLE, POMODORO E BASILICO, PANCOTTO AGLI ODORI E SALSA VERDE



TEMPO  
60 min.



DIFFICOLTÀ  
Media



PASTA  
Farfalle

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE



VONGOLE  
VERACI



FILETTI  
DI ACCIUGHE



NERO  
DI SEPIA



UOVO  
SODO



POMODORINI  
CILIEGINI



AGLIO IN  
CAMICIA



PANKO



PREZZEMOLO, BASILICO,  
MAGGIORANA, MENTA,  
ROSMARINO E TIMO



PARMIGIANO  
REGGIANO



VINO  
BIANCO



OLIO EVO, SALE  
E PEPE NERO

### PER L'INSALATA DI VONGOLE E POMODORINI

- 1l DI ACQUA
- 1Kg DI VONGOLE VERACI DEPURATE E LAVATE
- 30g DI VINO BIANCO • 1 SPICCHIO DI AGLIO IN CAMICIA
- 4 POMODORINI CILIEGINI • 20g DI OLIO EVO
- PEPE BIANCO MACINATO • PREZZEMOLO • BASILICO
- MAGGIORANA • MENTA
- 1 BUSTINA DI NERO DI SEPIA  
(facoltativo, per il decoro del piatto)

### PER LA SALSA VERDE

- 1 UOVO SODO
- 30g DI PREZZEMOLO E  
BASILICO TRITATO
- ½ SPICCHIO DI AGLIO
- 10g DI FILETTI  
DI ACCIUGHE SOTT'OLIO
- 100g DI OLIO EVO

### PER IL PANCOTTO

- 70g DI PANKO
- 1 SPICCHIO DI AGLIO  
IN CAMICIA
- 30g DI OLIO DI OLIVA EVO
- 40g DI PARMIGIANO  
REGGIANO GRATTOGIATO
- ROSMARINO E TIMO
- SALE

### PROCEDIMENTO PER L'INSALATA DI VONGOLE E POMODORINI

Far depurare le vongole e lavarle. In una casseruola con coperchio far soffriggere nell'olio evo lo spicchio di aglio in camicia con il prezzemolo e il basilico, versare le vongole, sfumare con il vino bianco. Aggiungere l'acqua, coprire e, appena le vongole saranno ben aperte, toglierle dal liquido di cottura. Togliere la polpa delle vongole e tenerle da parte. Lavare e tagliare i pomodorini, metterli in una ciotola, aggiungere prezzemolo, basilico, sale, pepe, olio e condire. Aspettare 10 minuti, scolare il liquido rilasciato ed emulsionarlo con una frusta inserendo l'olio di oliva a filo come si fa per una maionese: una volta ottenuto un composto denso tenerlo da parte. In un'altra ciotola mescolare le vongole con i pomodorini conditi e scolati.

### PROCEDIMENTO PER LA SALSA VERDE

Sbucciare l'uovo sodo e tagliarlo in 4, porlo all'interno di un bicchiere per frullatore a immersione assieme a tutti gli altri ingredienti. Frullare fino a quando non si ottiene una salsa omogenea.

### PROCEDIMENTO PER PER IL PANCOTTO

In una padella antiaderente versare l'olio con lo spicchio di aglio in camicia, far rosolare, aggiungere il panko, dorare per qualche minuto, togliere dal fuoco e aggiungere parmigiano reggiano, sale e spezie.

### PROCEDIMENTO FINALE E IMPIATTAMENTO

In una pentola capiente portare a bollore abbondante acqua, salare e cuocere le Farfalle Sgambaro Etichetta Gialla. Scolarle molto al dente, condirle con olio e lasciarle intiepidire a temperatura ambiente. Unirle quindi all'insalata di vongole e pomodorini, con un po' di salsa verde e un filo di olio piccante, infine aggiungere buona parte del pancotto e mescolare. In un piatto piano, con l'aiuto di un pennello largo, alternare pennellate di salsa verde e di nero di seppia, disporre la porzione di Farfalle condite e finire con l'emulsione al pomodoro e una spolverata di pancotto.

*Buon appetito!*