

DAL 1947

# SGAMBARO

MOLINO E PASTIFICIO

• CON CHEF •

## BRUNO BARBIERI

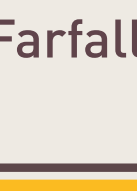
# FARFALLE CON INSALATA DI VONGOLE, POMODORO E BASILICO, PANCOTTO AGLI ODORI E SALSA VERDE



TEMPO  
60 min.



DIFFICOLTÀ  
Media



PASTA  
Farfalle

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE



VONGOLE  
VERACI



FILETTI  
DI ACCIUGHE



NERO  
DI SEPPIA



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 SEPPIA  
(facoltativo, per il decoro del piatto)

### 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.

### 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

### 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.

### PER IL PANCOTTO

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

### PROCEDIMENTO 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!*