

Colatura di alici

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL BURRO DI CENTRIFUGA E COLATURA DI ALICI SU
CREMA DI BROCCOLI E POLVERE DI PAN GRATTATO E MANDORLE TOSTATE



4



15 MIN

Ingredienti

- 320 gr spaghetti alla chitarra trafilati a bronzo
- 120 gr burro fresco di centrifuga
- colatura di alici q.b. (**Ristoris**)
- 4 cucchiaini crema di broccoli (**Ristoris**)
- polvere di pane tostato q.b.
- mandorle tostate e tritate q.b.
- pepe e sale q.b.

Procedimento

1. Tagliare a cubetti il burro e porlo anticipatamente per qualche ora nel congelatore.
2. Cuocere gli spaghetti alla chitarra in abbondante acqua salata già in ebollizione; una volta pronta, scolarla al dente in una padella (tenere da parte un po' di acqua di cottura).
3. Prendere il burro congelato e mantecare la pasta insieme a abbondante colatura di alici, se necessita aggiungere dell'acqua di cottura per rendere la pasta più fluida
4. A questo punto impiattare, posizionando gli spaghetti sopra la crema di broccoli precedentemente scaldata e frullata
5. Completare con una manciata di pepe fresco, una spolverata di pan grattato tostato e una di mandorle tritate e tostate.

