

**Maccheroni verdi alla
borraggine Spirito
Contadino, alici marinate,
pesto di germogli di
finocchietto Spirito
Contadino, salsa di
stracciatella di bufala,
mollica "atturrata", pinoli,
uvetta e limone candito.**

GIANCARLO SALERNO



Giancarlo Salerno



Maccheroni verdi alla borraggine Spirito Contadino, alici marinate, pesto di germogli di finocchietto Spirito Contadino, salsa di stracciatella di bufala, mollica "atturrata", pinoli, uvetta e limone candito.

INGREDIENTI:

200 gr di stracciatella di bufala • 250 gr di alici fresche deliscate •
Colatura di alici • Pomodorini confit • Mollica "atturrata" •
Pinoli • Uvetta

Per la pasta:

500 gr di farina di semola • 150 gr di tuorli
500 gr di borraggine Spirito Contadino

Per il pesto di finocchietto:

250 gr di germogli di finocchietto Spirito Contadino •
Pomodori secchi • Aglio • Olio • Scorza di limone

PROCEDIMENTO:

Lessare la borraggine, raffreddarla in acqua e ghiaccio, scolarla e strizzarla dall'acqua in eccesso. Frullarla fino ad ottenere una crema. Impastare la farina con le uova, aggiungere la crema di borraggine e formare un panetto che dovrà riposare in frigo. Creare i nostri maccheroni con l'aiuto della trafilatura e disporli su una teglia. Marinare le alici con olio evo, sale, pepe e colatura di alici. Frullare i germogli di finocchietto assieme agli altri ingredienti del pesto. Cuocere la pasta in acqua bollente salata, comporre il piatto con la stracciatella di bufala alla base, i maccheroni alla borraggine, le alici marinate, il pesto di finocchietto, i pinoli tostati, l'uvetta e la mollica "atturrata".