

**Spaghetti alla chitarra
con peperone friggittello
sapore antico Spirito
Contadino, sgombro
e maggiorana**

LEONARDO VESCERA



Leonardo Vesce



Spaghetti alla chitarra con peperone friggitello sapore antico Spirito Contadino, sgombro e maggiorana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per la pasta: 200 g di farina 00 • 50 g di semola rimacinata
• 1 uovo • 5 g sale • 20 cc acqua tiepida

200 g di sgombri sfilettati • **100 g di peperone friggitello sapore antico Spirito Contadino** • mollica di pane • 20 g di burrata • olio extra vergine d'oliva • 4 di spicchi aglio • 100 cc acqua di cozze
• maggiorana q.b.

Procedimento:

preparare un impasto compatto ed omogeneo, far riposare in frigo ben coperto per un'ora. Tagliare lo sgombro a quadretti e far rosolare velocemente in olio e aglio, condire con sale e pepe. Rosolare peperoni friggitelli tagliati a rondelle sottilissime, aggiungere lo sgombro spadellato, maggiorana tritata e bloccare la cottura con acqua di cozze fredda.

Friggere in olio di semi 4 friggitelli tagliati a metà di lungo, all'interno inserire la mollica di pane tostata con la burrata tritata e far gratinare.

Con l'aiuto del mattarello e della chitarra tirare la sfoglia di pasta sino ad ottenere dei spaghetti, far asciugare per mezz'ora.

Cuocere la pasta in acqua salata, scolare, spadellare nel condimento e dressare nel piatto decorando con il friggitello gratinato.

LEONARDO VESCERA