

Chocolate pasta



Molte volte si pensa che i piatti con tanti ingredienti debbano essere per forza piu` gustosi e prelibati di altri... in realta` questo e` vero solo in parte. A volte esagerando si rischia di creare troppa "**confusione**" di sapori, cosa che non sempre risulta vincente... anche perche` e` sempre bene avere un giusto **equilibrio** di gusti, sapori e consistenze.

In questa nuova ricetta che vi propongo oggi invece, la mia "**Chocolate pasta**", gli ingredienti sono **pochissimi** ed amalgamati insieme si sposano alla **perfezione**.

Il piatto si prepara in un battibaleno e l'unica raccomandazione che mi sento di farvi e` quella di **non esagerare** con il cioccolato, ne basta davvero poco, altrimenti rischierete di rovinare la ricetta rendendola **troppo** cioccolatosa.

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Chocolate pasta



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la pasta:

180 grammi di spaghetti Farabella;

olio E.V.O. q.b.;

sale grosso q.b.

Per il sugo:

100 grammi di Taleggio DOP;

1/4 di quadratino di cioccolato Fondente al 75%;

1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano;

1/2 bicchiere di latte;

Per la composizione:

2 fichi;

1 peperoncino [Habanero](#) fresco;

pepe q.b.;

cannella q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La pasta:

Lessate la pasta in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio di olio per il tempo necessario e scolatela un paio di minuti prima della cottura.

Il sugo:

In una padella antiaderente fate sciogliere una noce di burro quindi unite un mezzo bicchierino di latte ed emulsionate per bene.

Adesso aggiungete il taleggio tagliato a cubotti con un pizzico di sale, spezzettatevi dentro il cioccolato, unite un cucchiaio di Parmigiano e amalgamate bene il tutto creando una salsina omogenea. Infine fateci saltare la pasta per farla terminare la cottura.

Nel frattempo pelate a vivo i fichi, tagliateli in quattro spicchi e spolverizzateli con un po' di cannella.

L'impiattamento:

In un piatto fondo aggiungete una porzione di pasta, degli spicchietti di fichi alla cannella, una girata di pepe e qualche pezzetto di peperoncino Habanero fresco a piacere.