

The show must go on (a volte)



Credo che questa sia la mia ultima ricetta, almeno per un po' di tempo. Mi spiace accantonare questo progetto nel quale ho messo tutto **me** stesso, **amore** e **passione** come se fossi un vero cuoco. A volte ci sono eventi nella vita che ti portano a cercare una pausa, una pausa che può essere sicuramente anche un qualcosa di **positivo**. Un giorno, ne sono sicuro, ritroverò le motivazioni e la forza per continuare a **sognare** e fare quello che più mi piace, cucinare.

Con affetto Fulvio.

The show must go on (a volte)



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la pasta:

180 grammi di spaghetti di grano saraceno;

acqua q.b.;

sale grosso q.b.

Per il pesto:

20 grammi di basilico di Pra' (foglie);

15 grammi di Pecorino;

30 grammi di Parmigiano Reggiano;

50 millilitri di olio E.V.O.;

7 grammi di pinoli;

1/2 spicchio di aglio;

sale grosso q.b.

Per la composizione:

6 gamberi freschi;

30 grammi di pistacchi;

stracciatella q.c.;

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

Procedimento

Il pesto:

Mondate il basilico separando le foglie dai gambi. Quindi in un becker per frullatore aggiungetevi: le foglie di basilico, l'aglio schiacciato, un pizzico di sale grosso, i pinoli e meta` del formaggio. Incominciate a frullare con un mixer ad immersione fino a ridurre tutto in crema e quindi aggiungetevi il restante formaggio grattugiato e l'olio. A questo punto amalgamate gli ultimi ingredienti aggiunti con un cucchiaio di legno. Assaggiate ed eventualmente regolate di sale.

Trucchetto per un pesto verde brillante: per non fare ossidare le foglie di

basilico (cioe` farle diventare scure con il calore e l'ossigeno)

potete mettere il becker e le lame del mixer un'ora in frizzer per raffreddarle,

oppure aggiungere un cubetto di ghiaccio mentre frullate.

La pasta:

Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e salata per il tempo necessario alla cottura scolandola al dente.

L'impiattamento:

In un piatto fondo create un nido con gli spaghetti, versateci sopra un po' di stracciatella fresca e adagiate i gamberi crudi (precedentemente abbattuti e puliti del carapace e filetto interno). Completate il piatto con un giro di olio a crudo, una macinata di pepe ed i pistacchi tritati grossolanamente.