

Rigatoni al pomodoro crudo e menta

La pasta e' al tempo stesso il grande amore ed il trionfo della cultura gastronomica italiana: con il torchio di Kenwood Chef e' possibile preparare in casa con semplicita' numerosi formati di pasta, sia di grano duro che all'uovo. Per un risultato perfetto, e' bene verificare che l'impasto sia sbricioloso e poco umido, in modo che la pasta pressata nel torchio sia un'affermazione di sapore e consistenza.



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

Per la pasta:
400 g di farina 00
2 uova

Per il sugo:
300 g di pomodori ciliegino
1/2 dl d'olio extravergine d'oliva
60 g di pecorino romano
qualche cucchiaino d'acqua
6 foglie di menta
sale e pepe

Istruzioni per la preparazione

1. Monta la frusta a filo e inserisci nella ciotola le uova e la farina confezionando alla velocita' massima le "briciole utili" per il passaggio al torchio.
2. Scegli la trafila adeguata e posiziona il torchio correttamente.



3. Confeziona la pasta, lasciando cadere le briciole nel torchio con velocita' 3-4, tagliando la pasta nelle dimensioni desiderate.
4. Porta l'acqua ad ebollizione, aggiungi il sale e cuoci i rigatoni.
5. Nel frattempo, prepara la salsa nel frullatore, inserendo tutti gli ingredienti.
6. Scola la pasta e condiscila con la salsa alla menta.

Suggerimenti

Quando impasti uova e farina nella ciotola con la frusta, usa l'alta velocita' da subito e aspetta che il composto sia sbricioloso. Le salse dette " a freddo" sono appetitose dalla primavera all'estate, e conferiscono alla pasta un sapore deciso e stuzzicante: la scelta degli ingredienti freschi, degli aromi e delle spezie dipende dal tuo gusto e dalla tua creativita'.