

Tagliatelle di castagne con calamaretti Spillo e pecorino di Pienza



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Castagne secche: g. 120
Farina bianca di grano tenero "00": g. 120
Uova: n° 2 intere + 1 tuorlo
Calamaretti Spillo: g. 400
Vino bianco secco: g. 50
Pecorino di Pienza: g. 80
Scalogno: g. 10
Pomodoro fresco: n° 1 (x concasse')
Basilico: n° 1 mazzo
Prezzemolo: g. 5
Aglio in camicia: n° 1 spicchio
Olio extra vergine di oliva: g. 40
Sale, pepe e peperoncino: q.b.

Istruzioni per la preparazione

- Collocare il macinagranaglie nella presa frontale e preparare la farina di castagne, facendola cadere direttamente nella ciotola inox; aggiungervi la farina bianca e tutte le uova. Posizionare la ciotola inox ed il gancio a spirale in acciaio inox e cominciare ad impastare, dapprima a bassa velocità e poi ad una velocità media, per un totale di almeno 5 minuti. La pasta dovrà risultare liscia ed omogenea; farla poi riposare in frigo per 1 ora, avvolta nella pellicola trasparente.



- Mondare i calamaretti "Spillo"; tritare lo scalogno nel food processor con la sua lama ed unirli ai calamari; condirli con l'olio extra vergine d'oliva, sale, pepe, basilico e prezzemolo tritati, come per una normale marinata.
- Sistemare la sfogliatrice nella presa frontale e, alternandosi con l'accessorio tagliapasta preparare le tagliatelle.
- Collocare la grattugia a rulli nella presa frontale e preparare il pecorino di Pienza a scaglie.
- Montare la ciotola inox ed il gancio a mezzaluna per la cottura; farvi soffriggere l'aglio in camicia con un filo d'olio extravergine a 140°C e velocità di mescolamento a 2; aggiungere i calamaretti Spillo e lasciar cuocere per 1 minuto sempre al massimo della Temperatura. Sfumare col vino bianco, far evaporare e regolare di gusto.
- Portare a bollore 3 litri d'acqua nella ciotola inox, ed immergere velocemente il pomodoro fresco per pelarlo e preparare quindi a concasse'.
- Salare l'acqua a bollore e cuocervi le tagliatelle; scolarle bene al dente e condirle nel sugo dei calamaretti Spillo. Mantecarle rapidamente aggiungendo il concasse', il basilico a julienne, il prezzemolo tritato ed un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Montatura del piatto:

- Disporre le tagliatelle nel piatto e cospargerle al centro con le scaglie di pecorino di Pienza. Decorare con una fogliolina di basilico fresco e servire.