DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI

TUTTI GLI EVENTI SU

WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

Ricetta di Ettore Giallongo preparata durante l'evento
"Faccio la pasta con Kitchen Aid".

NOVEMBRE 2017

UN ESPERTO IN CUCINA

PASTA KITCHENAID ALLA ZUCCA E PROSCIUTTO CRUDO
ricetta di Ettore Giallongo

INGREDIENTI:

Per la pasta fresca al torchio
- gr.100 farina di semola rimacinata
- gr. 48 acqua (oppure di uovo)

Per il sugo:
- zucca 300 gr
- scalogno 1
- prosciutto crudo 80 gr
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- pizzico di peperoncino 1
- cucchiaio di Parmigiano 1
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Per la pasta al torchio: Impastate alla velocità 2 sino a che il composto non sarà bello granuloso e regolare (non forma la classica palla, sembra l'impasto per la sbrisolona, è composto di briciole grossolane). Lasciate riposare l'impasto.
- Inserire le briciolone di impasto nella trafila poco alla volta (se si compatta troppo l'impasto poi fa fatica a scendere), spingendo di tanto in tanto con l'apposito attrezzo. Tagliate con il filo e accompagnate la pasta con la mano, perché non si attacchi tutta al filo. Spolverate con farina di riso sia il vassoio che la pasta appena stesa, così da facilitarne l'asciugatura.
- Per il sugo: Pulite la zucca e tagliatela a cubetti. Stufate la zucca in una padella antiaderente con l'olio, lo scalogno tritato, sale, pepe e pochissima acqua se necessaria. Tagliate il prosciutto a strisce sottili e fatele diventare croccanti in una padellina. Scolate la pasta ben al dente, versatela nella padella con la zucca e fatela saltare per un paio di minuti. Prima di servire cospargere con il prosciutto saltato e il Parmigiano.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)