

Spaghetti Monograno Felicetti freddo, crema di Stracchino del maso e Gazpacho di pomodoro



Ingredienti

Per la crema di stracchino:

400 gr di panna fresca, 200 gr di stracchino del maso, 40 gr di roux bianco, 100 gr di yogurt, sale q.b.

Per il Gazpacho di pomodoro:

Scalogni, pomodorini, concentrato di pomodoro, paprika rubino, paprika piccante, sale, pepe, vino bianco, foglie di basilico fresco

Spaghetti Monograno Felicetti, olio e limone

Preparazione

Per la crema di stracchino portare ad ebollizione la panna, aggiungere il roux bianco per legare, poi lo stracchino e frullare con il minipimer. Quando il composto è freddo, aggiungere lo yogurt e aggiustare il sapore con il sale.

Per il Gazpacho, tagliare lo scalogno a julienne, rosolare in padella, aggiungere i pomodorini tagliati a metà, sfumare con del vino bianco. Far cuocere a fuoco lento, aggiungere la paprika e il concentrato di pomodoro.

Far raffreddare, aggiungere il basilico e frullare una piccola parte del composto per dare cremosità e legare.

Far cuocere bene gli spaghetti Monograno Felicetti, scolarli e metterli sotto l'acqua corrente per raffreddarli. Condirli con olio e limone. Fare uno specchio di crema di stracchino sul piatto, adagiare un nodino di spaghetti e poi finire con un cucchiaino di Gazpacho di pomodoro.