



SCIALATIELLI CON LATRIPLOZERO® NERI AI FRUTTI DI MARE CRUDI E COTTI

- g 480 scialatielli
- g 300 vongole veraci
- g 300 cozze
- g 400 gamberi rossi
- ml 80 vino bianco
- g 80 passata di pomodoro
- ml 10 olio aromatizzato all' aglio
- ml 100 olio di oliva extra vergine
- qb peperoncino piccante
- g 5 basilico
- g 120 pomodori datterino

Pulire i gamberi e tagliare a metà le code di gamberi, condire con olio e sale. Stufare le cozze e vongole separatamente con olio aglio e vino bianco.

Unire i liquidi di cottura delle preparazioni, unire la passata di pomodoro.

Aggiungere il pomodoro e il peperoncino. Mettere a cuocere in acqua bollente salata la pasta

Scolare la pasta 2 minuti prima per finire la cottura nella salsa ottenuta.

Infine mantecare con olio di oliva, prezzemolo tritato e la polpa dei molluschi.

Servire la pasta con le code di gambero crude.

PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPPIA

- g 800 Farina **Far Pasta, LaTriplozero®**
- g 200 Farina **Semola Rimacinata**
- g 470 uova
- g 25 nero di seppia
- g 12 sale fino

Stemperare il nero di seppia nelle uova con il sale. Mettere la farina in macchina e versare a filo le uova; impastare fino a che l'impasto non è liscio.

Lasciar riposare l'impasto coperto per almeno dieci minuti prima di iniziare a sfogliare.

OLIO AROMATIZZATO ALL' AGLIO

- 0,5 lt olio di oliva extra vergine
- 50 g aglio

Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto sotto vuoto cottura.

Cuocere a 75° C per almeno 1 ora oppure in microonde per 45 secondi per tre volte lasciando riposare 10 minuti. A fine cottura si può utilizzare olio ottenuto o se si vuole un sapore più intenso anche aglio.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

