



PASTA / SENZA GLUTINE

Pizzoccheri con ricotta e pomodoro senza glutine

16 Febbraio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
630K

NOTE

INGREDIENTI

PER LA PASTA

400 g di Farina di grano saraceno

100 g di Farina di riso

Amido di mais (maizena)

240 ml di Acqua

Sale

PER IL CONDIMENTO

320 g di Ricotta vaccina

400 g di Pomodorini in scatola

2 Scalogni

40 g di Parmigiano grattugiato

Basilico fresco

Noce moscata

Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Versate le due farine sulla spianatoia, unite un pizzico di sale, mescolatele e disponetele a fontana. Iniziate a unire l'acqua, poco alla volta, necessaria a formare un panetto liscio e sodo; lavorate per 5 minuti, mettete a riposare la pasta, rivestita da pellicola alimentare.
- Sbucciate gli scalogni, tritateli finemente e fateli appassire in una padella larga con l'olio, per circa 5 minuti e a fuoco basso.
- Aggiungete i pomodorini, schiacciateli con una forchetta e salate; unite un pizzico di peperoncino, qualche foglia di basilico e cuocete per circa 7-8 minuti, a fuoco medio e con il coperchio a metà. Alla fine spegnete e tenete in caldo.
- Riprendete la pasta e stendetela su un piano infarinato con amido di mais a uno spessore di circa 3 mm; tagliatela a strisce di circa 7 cm, sovrapponetele e ritagliatene dei rettangolini larghi poco meno di 1 cm.
- Mettete l'acqua al fuoco per cuocere la pasta; quando bollerà, salatela e poi calate i pizzoccheri.
- Ponete la ricotta in una ciotola e lavoratela a crema con un mestolo, aggiungete il parmigiano, un pizzico di noce moscata e amalgamate bene.
- Pochi minuti prima che la pasta sia cotta, rimettete il sugo sul fuoco; versatevi la ricotta preparata, mescolatela bene al pomodoro, regolate di sale e scaldate a fuoco medio per un paio di minuti.
- Scolate i pizzoccheri e versateli nella padella con il sugo. Alzate la fiamma, fate insaporire per qualche secondo e poi servite immediatamente.

Carla Marchetti