

Passatelli di farina di farro aromatizzati al pomodoro e saltati al basilico e burro chiarificato



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Difficile

Ingredienti (4 persone)

- Passata di pomodoro biologica 500g 80 g
- **Ingredienti**
 - Farina 120 g
 - Origano secco 1 manciata
 - Pan grattato 120 g
 - Parmigiano 200 g
 - Uovo 4
 - None
 - None

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Impastate gli ingredienti energicamente fino a ottenere un composto liscio e morbido.

Fate riposare in frigorifero per un paio di ore, mentre chiarificate il burro.

Prendete il panetto e riponetelo all'interno di un tegame a bagno maria.

Non schiacciate il burro, lasciate che fonda fino a quando non vedrete formarsi sulla sua superficie una patina bianca. Quando la patina si sarà formata, prendete una schiumarola (un mestolo forato o un cucchiaio) ed eliminatela attraverso una operazione di schiumatura del burro fuso.

Nel frattempo lasciate cuocere ancora un po' il burro e presto dovrete notare che la caseina precipiterà sedimentandosi sul fondo del tegame e il burro acquisterà un colorito giallo intenso.

Ora, aiutandovi con un mestolo e un colino foderato con una garza o del lino, raccogliete il burro chiarificato (quello liquido di colore giallo vivo) e colatelo. Cercate di non mescolare il burro né tanto meno di raschiare la caseina che si è raccolta sul fondo.

Lavorate i passatelli con uno schiacciapatate e lessateli in abbondante acqua salata, una volta a galla scolateli e saltateli in padella con un cucchiaio di burro chiarificato e qualche foglia di basilico.