Pomì
O Così. O Pomì.

Passatelli di farro aromatizzati al pomodoro e saltati al basilico



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Farina: 120 g
- Origano secco: 1 manciata
- Pan grattato: 120 g
- Parmigiano: 200 g
- Uovo: 4

Preparazione

1. Impastate gli ingredienti energicamente fino a ottenere un composto liscio e morbido.
2. Fate riposare in frigorifero per un paio di ore, mentre chiarificate il burro.
3. Prendete il panetto e riponetelo all'interno di un tegame a bagno maria.
4. 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.
5. Nel frattempo lasciate cuocere ancora un po' il burro e presto dovreste notare che la caseina precipiterà sedimentandosi sul fondo del tegame e il burro acquisterà un colorito giallo intenso.
6. 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.
7. 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.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 80 g

