



Пассателли с томатным ароматом, базиликом и топленым маслом



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Сложный

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 80 г
- Мука из полбы 120 г
- Панировочные сухари 120 г
- Пармиджано Реджано 200 г
- Свежий базилик несколько листиков
- Сливочное масло 1 кусок
- Сухой орегано 1 горсточка
- Яйца 4 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Энергично перемешайте муку, яйца, **Протертые томаты Pomì**, панировочные сухари, орегано и тертый пармезан (возможно заменить на голландский сыр) до получения однородной массы.
2. Поставьте полученную массу на пару часов в холодильник настояться.
3. Займитесь вытапливанием масла: возьмите кусок сливочного масла и поместите его в сотейник на водяной бане. Оно должно растапливаться само до момента образования белой пленки на поверхности, которую следует убрать с помощью ложки.
4. После этого растапливайте масло еще немного и вскоре вы заметите, что казеин начнет оседать на дне сотейника, поэтому масло приобретет ярко-желтый цвет.
5. При помощи половника и ситечка с марлей соберите и процедите получившуюся ярко-желтую жидкость. Старайтесь не перемешивать масло и не соскребать казеин, скопившийся на дне.
6. Пропустите тесто для пассателли через картофельный пресс или мясорубку и отварите их в большом количестве подсоленной воды.
7. После того, как пассателли всплывут, слейте воду. Откиньте их на сковороду, смешайте с ложкой топленого масла и несколькими листиками базилика.