

Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

Spaghetto freddo glassato con pompelmo e carota

Ingredienti per 10 persone:

- Spaghetti 600g
- Sale
- Carote 1Kg
- Pompelmo Rosa 1,5 Kg
- 4 Lime
- 4 arance
- Capperi di Pantelleria 50g
- Basilico 10 foglie
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

In una casseruola larga dai bordi bassi lasciar consumare a fuoco dolce la centrifuga di carota e quella di pompelmo rosa sino a ottenere una demi glace ben lucida, filtrate.

In una pentola capiente, riempita con abbondante acqua bollente salata in ragione di 6 g per litro d'acqua, cuocere gli spaghetti, preoccupandosi di mantenere la cottura al dente, quindi raffreddarli nell'abbattitore facendo attenzione a non spaccarli.

In una padella unire la demi glace di carota e pompelmo, lasciar intiepidire e unire gli spaghetti senza però scaldarli troppo.

Adagiare gli spaghetti su piatto da portata e terminare con una supreme di lime, una supreme di arancia, due capperi di Pantelleria, una foglia di basilico e un filo di buon olio ligure.

Vino abbinato: Grillo Cantine Colosi -Sicilia-