

# BluRhapsody®

REINVENTING THE ART OF MAKING PASTA | by Barilla

## ANFORE ALL'ESTATE ITALIANA

Ricetta della scuola di cucina "Accademia Italiana Chef".

### Ingredienti per 4 persone:

pasta 3D BluRhapsody Amphora  
200 gr di basilico  
40 di pinoli  
1 spicchio di aglio  
100 gr olio evo  
100 gr di parmigiano 24 mesi  
250 ml panna  
100 ml di latte  
80 gr di datterino fresco  
sale pepe q.b.



### Procedimento

**Per il pesto di basilico:** mettere il basilico in un contenitore con lo spicchio d'aglio tritata grossolanamente, le mandorle tagliare grossolane un pizzico di sale e pepe e l'olio evo e con un mortaio creare una crema liscia ed omogenea. **Per la vellutata di parmigiano:** scaldare in un pentolino panna e latte far staccare il bollore e poi aggiungere con un setaccio il parmigiano grattugiato mentre giriamo con una frusta. Nel caso vi fosse bisogno riaccendere il fuoco basso e tirare la vellutata a piacimento. **Per i datterini:** incidere delicatamente i datterini, immergerli in acqua bollente per 30 secondi poi passarli in un contenitore con acqua e ghiaccio, pelarli e fare il concassè, infine condirli leggermente e frullarli grossolanamente per aver un crema.

**Impiattamento:** mettiamo qualche goccia di vellutata al fine di tener ferme le anfore sul piatto, riempire le nostre anfore con pesto, vellutata e crema di datterino crudo. Gli stessi ingredienti mettiamoli anche attorno alle nostre anfore per creare un giusto impatto cromatico. Possiamo mettere una parte croccante esterna come pinoli. Mandorle, nocciole o briciole di pane tostato.

La vellutata possiamo tirarla sul fuoco o con della maizena, in caso tenda a separarsi il formaggio dalla parte liquida possiamo mettere un pizzico di citrato di sodio.