ANFORE SU VELLUTATA DI PARMIGIANO 24 MESI RIPIENE DI PESTO DI RUCOLA E GRANELLA DI NOCCIOLE DEL PIAMONETE IGT

Ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”.

Ingredienti per 4 persone:

pasta 3D BluRhapsody Amphora
200 gr di rucola
40 di mandole pelate
1 spicchio di aglio
100 gr olio evo
100 gr di parmigiano 24 mesi
250 ml panna
100 ml di latte
20 gr di nocciole
sale pepe q.b.

Procedimento

Per il pesto di rucola: mettere la rucola 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 pimer ad immersione 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 le nocciole***: rompere le nocciole intere a pezzi grossolani con un batticarne e saltare in padella calda per qualche minuto per tostare la nocciola.

Impiattamento: mettiamo sul fondo la vellutata a specchio poi , una volta cotte, riempiamo le anfore con il pesto di rucola e le nocciole ad ordine sparso sul piatto a donare croccantezza.

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