



GIANCARLO MORELLI

LA MOMOT IN UN PIATTO

CHEF GIANCARLO MORELLI



Ingredienti per 4 persone

320 GR PASTA RUMMO

2GR PISTILLI ZAFFERANO

N. 1 CIPOLLOTTO

300 GR MACINATO DI MAIALE (SALSICCIA)

QB ERBE SPONTANEE (PIMPINELLA, ROSMARINO,

PIANTAGGINE, TARASSACO, ACHILLEA

QB ROSA CANINA

QB OLIO EVO



Passaggi

PORTARE A BOLLORE L'ACQUA DI COTTURA DELLA PASTA USANDO UNA PARTE DELLE RADICI DELLE ERBE SPONTANEE SELEZIONATE USANDOLE COME INGREDIENTI DI UN BRODO.

AGGIUNGERE I PISTILLI DI ZAFFERANO ALL'ACQUA DI COTTURA.

USARE LE ERBE PER CREARE UN PESTO METTENDOLE IN UN MIXER O FRULLATORE AGGIUNGENDO A FILO UN PO' DI ACQUA FREDDA O GHIACCIO FINO AD OTTENERE UN'EMULSIONE.

CON IL MACINATO DI MAIALE (SALSICCIA) PREPARARE DELLE POLPETTE, FARLE ROSOLARE CON POCO OLIO E NON AGGIUNGERE ALCUN TIPO DI GRASSO ALL'INTERNO.

NON SALARE L'ACQUA DI COTTURA.

PREPARARE IL CIPOLLOTTO IN UN TEGAME PRIMA DELLA COTTURA DELLA PASTA.

CUCINARE LA PASTA PER 14 MINUTI NELLA TISANA DI RADICI E TUTTE LE ERBE DI MONTEVECCHIA, LO ZAFFERANO E PASTA PRENDE UNA CONSISTENZA E COLORE INTENSO.

SCOLARE E LASCIARE UN PO' DI ACQUA DI COTTURA PER LA MANTECATURA FINALE.

LASCIARE RIDURRE E CUOCERE LA PASTA E PROCEDE CON L'IMPIATTAMENTO.

NON MESCOLARE LA SALSICCIA PERCHÉ ANDREBBE A INTACCARE QUELLI CHE SONO I GUSTI PURI DELLA PASTA E DEL CIPOLLOTTO MA ADAGIARLA A PARTE E ALTERNARLA CON IL PESTO D'ERBE.

GUARNIRE IL PIATTO CON QUALCHE FIORELLINO ED ERBE AROMATICHE





GIANCARLO MORELLI



POMIROEU, SEREGNO

Pomiroeu Giancarlo Morelli

Via Garibaldi, 37 -20831 Seregno (MB)

Telephone +39 0362.237973

Fax +39 0362.325340

chef@pomiroeu.it

giancarlo@pomiroeu.it

<http://www.pomiroeu.com/>

