



Antonella Eberlin

indirizzo del blog: www.cucino-io.com

info@cucino-io.com –mobile: 3206032015

twitter: @cucinoio

facebook <https://www.facebook.com/Cucinolo> - page facebook: [Cucino-io](https://www.facebook.com/Cucino-io)

pinterest: <https://it.pinterest.com/Cucinolo/>

Youtube: antonella eberlin

g+: <https://plus.google.com/u/1/+AntonellaEberlinCucinolo/posts>

instagram: @instacucinoio

TAGLIATELLE DI SEGALE ALLA CERTOSINA, CON CORALLO

Difficoltà: intermedio

Per due porzioni

Per il corallo –6 cialde

Ingredienti

75 g acqua

25 g olio arachidi/girasole/riso

10 g farina di segale

Preparazione

Mettete gli ingredienti in una caraffa non troppo grande ed emulsionare 1 minuto con il mixer ad immersione.

Versate un cucchiaio di composto alla volta in una padella antiaderente ben calda, almeno a 190°C. Lasciate cuocere, abbassando leggermente la potenza del fuoco (o della piastra) fino a completa evaporazione dell'acqua. Fate asciugare su carta assorbente.

Per le tagliatelle di segale

Ingredienti

100 g di farina di segale

1 uovo

Sale

Preparazione

Fate la fontana sul tavolo, al centro aggiungete l'uovo e il sale. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare una mezz'ora.

Tirate l'impasto sottile e tagliate le tagliatelle.

Fatele cuocere in abbondante acqua bollente salata, per alcuni minuti, cinque, sei o più in funzione dello spessore della sfoglia e dei vostri gusti. Assaggiate.

Scolate, condite con un poco di burro.

Per la salsa di riso

Ingredienti

2 lt di brodo vegetale

150 g di riso

2 gamberi (o 50 g se di fiume)

50 g di piselli lessati

30 g di fagiolini mondati e lavati lessati

10 g di porro mondato e lavato

20 g di carota raschiata, mondata e lavata

10 g di sedano mondato e lavato

1/2 spicchio di aglio sbucciato

15 g di burro

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Sale e pepe.

Preparazione

In una casseruola metete 1 cucchiaino di olio e i piselli precedentemente lessati. Salate, metete il coperchio e fate stufare a fuoco dolce per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto con il cucchiaino di legno.

Tagliate a quadrate le verdure. Aggiungetele ai piselli e fate stufare a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto, ma mantenendole croccanti.

Metete il restante olio in un tegame da riso. Aggiungete il riso, rimescolate con il cucchiaino di legno, facendolo tostare leggermente. Bagnate con 4 mestoli di brodo vegetale bollente e cuocete a fuoco medio, aggiungendo brodo man mano che il riso si asciuga.

Mentre il riso cuoce, scaldate il burro in una padella e fatevi rosolare i gamberi sgusciati, rigirandoli delicatamente con la paletta, in modo che dorino su entrambe le superfici.

Lasciate stracuocere il riso. Aggiungete una noce di burro. Con un mixer riducete il riso a purea e aggiungete il brodo caldo fino ad ottenere una salsa omogenea.

Per la salsa di riso ai pomodori secchi

Ingredienti

2 cucchiai di riso frullato, lasciata più densa e raffreddata

2 pomodori secchi

Preparazione

Lasciate ammorbidire i pomodori nel brodo caldo, aggiungete due cucchiaini di riso frullato, e riduce con il mixer a crema.

Finitura del piatto:

Disponete nei piatti depositando in ognuno un paio di cucchiai di salsa di riso su cui disporrete le verdure, la salsa di riso ai pomodori secchi, la pasta, i gamberi e il corallo.

link della ricetta

<https://www.cucino-io.com/2020/09/tagliatelle-di-segale-alla-certosina-con-corallo/>