

EVOLUZIONE DI UNA PIZZAIOLA: TAGLIOLINO PROFUMATO AI CAPPERI, BURRATA, POMODORO SECCO E ALICE PANATA ALL'ORIGANO

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 gr di farina 00
1 uovo + 7 tuorli
15 gr di polvere di capperi
15 gr di olio EVO
1 burrata
4 pomodori secchi
12 alici
pane grattugiato
origano fresco
olio/burro/sale q.b.



PREPARAZIONE

Per prima cosa, procedete con la preparazione della pasta, che potrete realizzare a mano o con l'ausilio di una planetaria munita di gancio. Disponete la farina e la polvere di capperi sul fondo "a fontana", aggiungete un cucchiaino di sale, aggiungete le uova, rompendole leggermente con una forchetta. Iniziate a impastare, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Lasciarla riposare per circa mezz'ora in frigo in un foglio di pellicola.

Dopodiché, tirate la pasta con il mattarello o l'impastatrice e realizzate dei tagliolini, con l'apposito strumento o al coltello.

Battete la burrata al coltello e tagliate i pomodorini a cubetti di circa un cm.

Pulite le acciughe, tagliando la testa trasversalmente alle branchie; tagliate la pancia e, sotto l'acqua corrente, pulitele una a una, passando il dito tra la lisca e il filetto superiore. Dividetele in due, asciugatele, impanatele con il pane grattugiato e un trito di origano fresco, e arrotolatele su se stesse. Fermatele con uno stuzzicadenti e disponetele su una placca da forno, irrorandole con un filo d'olio.

Scottate i tagliolini in abbondante acqua salata. Scolateli al dente e mantecateli in una padella in cui avrete fatto sciogliere una noce di burro con un filo d'olio EVO e un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Impiattate come da immagine: disponete sul fondo del piatto un cucchiaio di burrata, posizionate i tagliolini al centro del piatto e completate con i pomodorini e le alici panate.