

SPAGHETTONE MANTECATO AL BURRO CON LIEVITO DI BIRRA

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr di spaghetti Verrigini
180 gr di burro di panna centrifugata
lievito di birra freschissimo q.b.



PREPARAZIONE

Sbriciolate grossolanamente il lievito di birra che dovrà essere bianchissimo e freschissimo su una placca, che infornerete a 75° per circa 1 h. Lasciate il forno leggermente aperto, in modo da favorire l'uscita del vapore acqueo e facilitare l'essiccazione.

Preparate il burro a fiocchetti portandolo a temperatura ambiente.

A parte, portate a bollore dell'acqua non salata, che vi servirà successivamente per la mantecatura.

Cuocete gli spaghetti in acqua bollente poco salata e scolate non troppo al dente. Trasferite lo spaghetti in una padella di alluminio, dove lo mantecherete con burro e l'acqua bollente non salata. La consistenza dello spaghettone dovrà risultare morbida ma non scotta – affinché risulti evidente il contrasto tra il morbido dello spaghetti e del burro e il croccante del lievito, che sbriciolerete in ultimo sopra la pasta.