

SPAGHETTI AL BURRO, CON POLENTA E AVOCADO BRUCIATI

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 g spaghetti
200 gr burro dolce
½ tazza di farina di mais giallo per polenta
2 Avocados
30 pomodori datterini
zucchero a velo
1 lime
Olio EVO, sale, peperoncino q.b.



PREPARAZIONE

Preparate i pomodorini confit, preriscaldando il forno a 115°: lavate e asciugatene 20 e sezionateli in 2 parti. Posizionateli con la parte interna rivolta verso l'alto, su una teglia da forno, sopra un foglio di carta da forno. Se i pomodorini sono particolarmente piccoli, potete lasciarli interi e procedere con le medesime operazioni.

Aggiungete il sale – in modo che consenta ai liquidi di “spurgare”, lo zucchero a velo e un filo d'olio.

Infornate per circa 2 ore.

Estraete il succo dai restanti pomodori datterini e uniteli ai datterini confit frullati e passati al setaccio. Trasferite in un biberon da cucina.

Nel frattempo, preparate il guaca mole “bruciato”, pulendo e ricavando la polpa dell'avocado.

Arroventate una griglia, ungetela leggermente e piastrate gli avocado.

Frullate il tutto, aggiungendo il succo del lime, il peperoncino e regolando di olio e sale. Trasferite in un biberon da cucina.

Arroventate una padella di ferro e scaldatevi la farina di polenta, sino a quanto non sentirete un piacevole profumo di pop-corn. Togliete dal fuoco e trasferite in un recipiente freddo, in modo da fermarne la cottura.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua non troppo salata.

Sciogliete in una padella antiaderente il burro a fuoco bassissimo. Aggiungete ½ mestolo di acqua di cottura della pasta e continuate a scaldare la crema, dove mantecherete gli spaghetti.

Impiattate come da immagine, facendo uno *splash* con le due salse, posizionando il nido di spaghetti e completando il piatto con polenta bruciata e scorza di lime.

Abbinamento

