FETTUCCINE NERO VERDI CON BOCCONCINI D'AGNELLO STUFATI SU LETTO DI PUREA DI ASPARAGI BIANCHI E PECORINO PRIMO SALE MARINATO ALLO ZAFFERANO



INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

per le fettuccine verdi

- 400g farina
- 100g cicoria di campo lessata e frullata
- 3 uova
- 50ml olio di oliva
- q.b. sale

per le fettuccine nere

- 500g farina
- 4 uova
- 50ml olio di oliva
- 1 sacca di nero di seppia
- q.b. sale

per la salsa

- 500g polpa di agnello
- 0,2dl olio di oliva
- 1dl brodo di carne leggero
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 aglio
- 1 cipolla piccola
- 1 peperoncino
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- q.b. sale e pepe

per la purea di asparagi

- 350g Crema di Asparagi Bianchi
- 1/2dl brodo vegetale
- 50g olio extra vergine

per il pecorino marinato

- 300g pecorino primo sale
- 2g stigmi di zafferano dell'aquila
- 1 cucchiaio di vino bianco

PROCEDIMENTO

per le fettuccine verdi

- Impasto diretto, far riposare l'impasto 30 minuti dopo di che stendere e tagliare le fettuccine.

per le fettuccine nere

- Impasto diretto, far riposare l'impasto 30 minuti dopo di che stendere e tagliare le fettuccine.

per la salsa

- In una pentola rosolare la cipolla tritata, l'aglio in camicia, il peperoncino e l'olio, aggiungere i piccoli bocconcini d'agnello e cuocere qualche minuto, sfumare con il vino bianco aggiungere le erbe tritate ed il brodo e terminare la cottura aggiustando di sale e pepe.

per la purea di asparagi

- Scaldare la crema di asparagi col brodo e l'olio a crudo per qualche minuto.

per il pecorino marinato

- Tagliare a dadini di un centimetro di spessore il formaggio, aggiungere lo zafferano ed il vino, mischiare e riporre in frigo per 1 ora.
- Cuocere le fettuccine, saltarle con la salsa d'agnello, disporre a specchio sui piatti di servizio la purea di asparagi, disporre al centro della purea le fettuccine completando il piatto con i dadini di pecorino, che nel frattempo saranno diventati gialli, sparsi sugli asparagi, a piacere un filo d'olio a crudo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Asparagi Bianchi