SPAGHETTONE DI FARINA DI CASTAGNE CON VONGOLE E GALLINACCI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200g farina di castagne
- 300g farina 00
- 4 uova
- 500g vongole
- 150g pinot nero
- 240g Gallinacci Trifolati Piccoli
- q.b. Datterini Gialli Mid-Dry
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino

PROCEDIMENTO

- Realizzare gli spaghetti impastando le farine con le uova sbattute e un pizzico di sale fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Dopo un adeguato riposo e con l'aiuto della chitarra, creare gli spaghetti e trasferirli su un tagliere cosparso di farina.
- In una padella ben calda, con dell'olio all'aglio orsino aprire e sfumare le vongole con il pinot.
- Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e saltare nel fondo di cottura dei molluschi, alla giusta cremosità aggiungere le vongole, i gallinacci e i datterini gialli.
- Servire in un piatto ben caldo completando con il prezzemolo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Gallinacci Trifolati Piccoli



Datterini Gialli Mid-Dry



Condimento Olio all'Aglio Orsino