

CAVATELLI VIOLA CON RICOTTA DI PECORA ERBA CIPOLLINA, CAROTE, LOSANGHE DI PEPERONI GIALLI E POMODORI CONFIT

PROCEDIMENTO	INGREDIENTI
<ul style="list-style-type: none">• Tagliare i pomodori a metà e farli confit al forno con olio sale e zucchero. Cuocere a 130°C per 2 ore.• Frullare la barbabietola.• Portare a bollore l'acqua e aggiungere qualche cucchiaino di barbabietola (asseconda il colore che si vuole) e la farina. Girare energicamente per amalgamare il composto.• Impastare velocemente e fare i cavatelli.• Con la restante barbabietola fare la salsa: cuocere la purea con poca acqua sale, pepe e poca maizena per addensare.• Tagliare gli ortaggi – carote a fiore e peperoni in piccoli rettangoli.• Cuocere gli ortaggi al vapore. Condire con sale e olio extravergine di oliva• Setacciare e condire la ricotta con olio, sale, pepe• Cuocere la pasta e condirla con burro ed erba cipollina• Comporre il piatto sistemando a piacere gli ingredienti• Servire con la salsa alla barbabietola	<p>100g Acqua 100g Barbabietola frullata QB Farina 00</p> <p>100g Carote 100g pomodori pachino 100g peperoni gialli 50g Scaglie di parmigiano 100g di ricotta di pecora Olio extravergine Erba cipollina Sale, pepe, aneto</p>