

Ricette d'Autore

Tagliolini con farina di castagne, Bitto Calamari, Barbabietole in agrodolce

Ingredienti per 10 persone

Per i Tagliolini:

- 500gr. Farina 00
- 250gr. Farina di semola
- 250gr. Farina di castagne secche Garessine
- 150gr Bitto a latte crudo grattugiato
- 4 rossi d'uovo
- 4 uova intere
- 10ml olio d'oliva

Mescolare le tre farine con il formaggio bitto, aggiungere i rossi e le uova intere, l'olio ed impastare come per una pasta fresca, lasciare riposare in luogo fresco per circa 1 ora .

Tirare la pasta finemente e confezionare dei tagliolini grossolani

Per i calamari:

- 600gr calamari medi
- 1 spicchio d'aglio nero
- 1 lt olio d'oliva
- 1 mazzetto d'erbe

Pulire i calamari , tagliare le teste e le code a pezzi grossolani .

Portare l'olio a 80° aggiungere uno spicchio d'aglio nero e un mazzetto aromatico , immergervi i calamari e cuocere per due ore circa.

Per le barbabietole:

- 6 grosse barbabietole rosse cotte 40mn in acqua sottovuoto e pelate
- 100cl acqua
- 100cl aceto bianco
- 100gr zucchero

Preparare uno sciroppo riducendo l'acqua , lo zucchero e l'aceto.

Tagliare 3 barbabietole a cubi, le altre 3 affettarle finemente e marinarle nello sciroppo.

Finitura e presentazione:

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con i calamari e i cubi di barbabietola.

Sistemare sul fondo del piatto le barbabietole affettate e marinate con un po' del loro sciroppo .

Impiattare i tagliolini di castagne con chips, germogli e olio di barbabietola a completare il piatto e servire.

