Spaghetti alla chitarra con pecorino, cipolla rossa di Certaldo e guanciale croccante

In Ricette, Senza categoria by vventurato / 9 maggio 2018 / Leave a Comment

Condividi
22
Tweet
0
Shares

La ricetta degli spaghetti alla chitarra con pecorino, cipolla rossa di Certaldo e guanciale croccante di Enrico Figliuolo, resident chef del luxury hotel Rosewood Castiglion del Bosco di Montalcino (Si)

LA RICETTA DEGLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PECORINO, CIPOLLA ROSSA DI CERTALDO E GUANCIALE CROCCANTE DI ENRICO FIGLIUOLO, RESIDENT CHEF DEL LUXURY HOTEL ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO DI CASTIGLION DEL BOSCO DI MONTALCINO (SI)

Stampa

Spaghetti alla chitarra con pecorino, cipolla rossa di Certaldo e guanciale croccante

Preparazione 15 minuti
Cottura 10 minuti
Tempo totale 25 minuti

Porzioni 4 persone
Chef Enrico Figliuolo

Ingredienti

Per gli spaghetti alla chitarra

- 200 g di farina Senatore Cappelli
- 200 g di semola di grano duro
- 2 uova intere
- 6 tuorli
- 5 cl di Chardonnay

Per la salsa

- 100 g di cipolla rossa di Certaldo
- 20 cl di brodo vegetale
- 80 g di guanciale toscano
- 10 g di zucchero di canna
- 5 cl di brunello di Montalcino
- 5 cl di aceto bianco
- 5 cl di acqua
- 20 g di pecorino toscano stagionato
- 10 g di pecorino di fossa
- olio extravergine di oliva
- pepe nero

Istruzioni

Per gli spaghetti alla chitarra

- Versare la farina a fontana su un piano di lavoro, unire uova e tuorli nel centro e gradualmente - mescolando con una forchetta - aggiungere il vino. Impastare bene tutto ottenendo un panetto liscio ed omogeneo; avvolgerlo in un panno umido e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 6 ore. Successivamente stendere il panetto ottenendo una sfoglia spessa circa un centimentro, quindi confezionare gli spaghetti alla chitarra utilizzando l'apposito attrezzo. Sistemarli distanti gli uno dagli altri su una tavola di legno e spolverizzare con della semola. Tenere in un luogo asciutto.

Per la salsa

- Tagliare la cipolla rossa a julienne e farla appassire in padella con olio extravergine di oliva, lo zucchero di canna e il vino. Farla appassire lentamente e quando il vino sarà evaporato aggiungere l'aceto, l'acqua, una foglia di alloro e aggiustare di sale. Continuare la cottura a fuoco molto basso per circa 30 minuti. In un'altra padella far rosolare il gianciale tagliato a julienne fino a tostarlo, quando sarà ben rosolato aggiungerlo alla cipolla. Versare il brodo e togliere dal fuoco.

Per la finitura del piatto

- Cuocere gli spaghetta per circa quattro minuti in abbondante acqua salata e bollente. Scolarli e versarli nella padella con la salsa, saltare velocemente la pasta a fuoco medio e fuori dal fuoco aggiungere i due pecorini e un giro di olio extravergine di oliva. Finire con una macinata di pepe nero e servire.

ABOUT THE AUTHOR

vventurato