


[← TUTTE LE RICETTE](#)

PASTA, PISELLI E PROSCIUTTO

FACILE

PRIMO

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600 g di piselli freschi di Pozzolo
- 120 g di prosciutto cotto iberico
- 60 ditaloni rigati
- 200 g di estratto di baccello di pisello
- Foglie di menta tritate q.b.
- 20 germogli di piselli
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio d'oliva q.b.

PREPARAZIONE

Sgrana i piselli e mettili da parte. Lava i baccelli e fai un estratto, filtralo bene e conservalo in frigorifero.

Sbollenta per 30 secondi i piselli in acqua, scolali e raffreddali in acqua e ghiaccio, quindi sbucciali uno a uno.

Cuoci i ditaloni in acqua salata per 10-12 minuti, scolali e falli essiccare in forno a 70 °C: quando saranno pronti, friggili in olio ben caldo.

Taglia 40 grammi di prosciutto a fette fini, mentre il rimanente a brunoise ossia taglia prima a julienne e poi a cubetti di uno spessore che va da 1 a 3 mm.

A questo punto, toglì l'estratto di baccelli dal frigorifero e condiscilo con pochissimo olio e sale, quindi aggiungi un trito fine di foglioline di menta.

Condisci i piselli con la brunoise di prosciutto, sale, pepe e olio.

Adagia i piselli conditi su un piatto fondo, ponici sopra 3 fettine di prosciutto cotto, 15 ditaloni fritti e 5 germogli di piselli. Per ultimo, davanti a ogni commensale, versa 50 grammi di estratto condito.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Friggi i ditaloni nel nostro olio d'oliva Anfora, è nato per questo!



CHEF

Alberto Basso

Piatti di forte tempera, mai banali, sempre in ottimo bilanciamento tra territorialità e creatività. È questo lo stile di Alberto Basso, chef e patron del [ristorante Trequarti](#), nel cuore della Val Liona, in Veneto.

CONDIVIDI

