

ARCHITETTANDO IN CUCINA

[Home](#)

[Indice delle ricette](#)

[Contatti](#)

[Eventi](#)

Lunedì 8 giugno 2015

Spaghetti al basilico, crudaiola di pomodori e burrata

Questo piatto è una delle scoperte interessanti del MIV (Mostra Intersectoriale della Valdelsa), che ho già rifatto perché mi è piaciuto moltissimo!!!

Al cooking show della domenica, hanno partecipato 2 giovani chef (Claudio e Guenda) di un bellissimo ristorante del Chianti, [L'Antica Scuderia di Badia a Passignano](#) che ci hanno presentato due piatti splendidi: questo, ed una crema di mascarpone al Vinsanto, gustosissima!

Guenda ci ha preparato questa pasta fatta in casa buonissima, profumata, fresca, estiva e di questo piatto ci ha regalato i suoi piccoli segreti che lo rendono speciale!!!

Intanto ci ha dato l'indicazione delle farine usate la Gran Pasta del Molino Quaglia per l'impasto e quella di riso per asciugare.

Questa pasta al basilico, non è con le uova, ma non è neanche un'impasto tipo "pici", perché è solo farina 00 e basilico!!!

Guenda ci ha raccontato che tutte le paste aromatizzate, le fa così ... e devo dirvi che è davvero brava per cui mi fido!!!

Il condimento a crudo esalta meravigliosamente questo spaghetti e rende veramente una golosità la traide pomodoro-basilico-burrata!!!

Per rendere questo piatto davvero divino ho usato un olio extra vergine di oliva Chianti Classico d.o.p. biologico, monocoltivar [Frantoio Pruneti](#), che esalta il profumo del basilico e del pomodoro crudo!!! Nei piatti semplici la qualità degli ingredienti è fondamentale.

Un piatto da provare, di cui vi innamorerete senza possibilità di scampo!!!

Per gli amici vegani, una crema realizzata frullando con il frullatore ad immersione, tofu, olio extra vergine di oliva ed acqua di cottura della pasta, può degnamente sostituire la burrata.



Ingredienti per 4 persone:

per la pasta:

- 200 g di farina 00 (io Gran Pasta del Molino Quaglia)
- 1 mazzo di basilico
- 1 pizzico di sale
- 200 g di farina di riso

per il condimento:

- 600 g di pomodori maturi ma sodi
- 1 mazzo di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extra vergine di oliva **monocultivar Frantoio**
- 4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- Sale
- Pepe appena macinato
- 200 g di burrata
- Pepe nero, rosa e verde mixati, da macinare al momento

*Spaghetti al basilico
con crudaiola di pomodori
e burrata*



Preparazione:

per la pasta:

Lavare ed asciugare le foglie di basilico, poi frullarle con un mixer ghiacciato (basta lasciarlo mezz'ora nel congelatore) perché non si ossidino, fino a ridurle in una purea molto fine.

Fare la fontana con la farina, aggiungere il sale e la purea di basilico poco a poco, finché non ha ottenuto la giusta consistenza per essere lavorata.

Ottenere una palla dall'impasto e farla riposare in frigo per mezz'ora.

Trascorso il tempo di riposo, spianarla con la macchina per la pasta o a mano e poi tagliare gli spaghetti quadrati, con la trafila della macchina o con la "chitarra abruzzese".

Appena gli spaghetti sono tagliati, cospargerli di farina di riso, formare i nidi e trasferire la pasta ottenuta in frigo coperta di pellicola, fino al momento di usarla.

La pasta così ottenuta si conserva fino a 3 giorni in frigo.

La farina di riso asciuga l'umidità e mantiene la pasta alla consistenza ottimale.

