



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



500g

pennette di semola di grano duro



250g

pomodori secchi sgocciolati



100g

formaggio Philadelphia



20g

burro fuso



basilico fresco



250g

brodo vegetale



olio extra vergine di oliva



sale e pepe.

DESCRIZIONE:

La ricetta che Vi presento per il mese di Maggio, ha per me un “sapore” molto speciale, che non si sente con il gusto, ma con il cuore... è la ricetta che mi ha permesso di conquistare il mio PIU' GRANDE Amore, in intimità la chiamavamo la “Schifezza”, ma in realtà si tratta dell'esatto contrario... un Buon Appetito dedicato a te Anna... Tra i vari metodi di conservazione, di sicuro l'essicazione o essicamento è uno tra i più antichi e uno tra i primi scoperti dall'uomo. Tale metodo conservativo, consiste nell'eliminare da un prodotto fresco circa l'80/90% di acqua che esso contiene, in modo tale da prolungarne il tempo di conservazione senza aggiungere additivi alimentari e senza alterare più di tanto le proprietà organolettiche del prodotto stesso. Con l'essicamento si possono conservare per lunghi periodi oltre che i vegetali anche funghi, frutta ed erbe aromatiche, che siano essi interi o a fette. Per una buona essicazione è importante inoltre una buona presenza di corrente d'aria: il forno di casa se ventilato, può essere di sicuro un buon mezzo per la preparazione di prodotti essiccati, mantenendolo a una temperatura di 80°C costanti e con la porta leggermente aperta. Il clima del Sud Italia è ottimale per questa preparazione all'aperto. E' consigliabile, prima di sottoporre al trattamento qualsiasi vivanda, immergerla per 2 minuti in acqua bollente tra i 60°C e gli 80°C per eliminare la presenza di larve di insetti e rendere permeabile la buccia di frutta e verdura. Oggigiorno i prodotti essiccati sono apprezzati inoltre per il sapore inconfondibile che esalta le qualità del frutto o della verdura d'origine, come nel caso dei pomodori.

ESECUZIONE:

Frullare i pomodori secchi con qualche foglia di basilico fresco, aggiungendo a filo l'olio extra vergine di oliva, in modo tale da ottenere una pasta omogenea. Bollire la pasta in abbondante acqua salata. Una volta scolata condire le pennette nella padella stessa con la pasta di pomodori secchi ottenuta e mantecare con il formaggio Philadelphia. Nel caso la pasta risultasse troppo asciutta sistemare con brodo vegetale la consistenza. A piacere, consiglio di arricchire il piatto con del pecorino fresco grattugiato grosso ed una bella spolverata di pepe! Questa ricetta veloce nell'esecuzione sorprenderà TUTTI i Vostri amici!!!