

Le Perle del Gusto

**CasAntonini 1976**

ITALIAN WILD COUNTRY TYPICAL STYLE



La Famiglia Antonini consiglia....cuocere i Grattapanca di Farro triticum dicoccum durum in una pentola che contenga almeno 1 litro di acqua per ogni 100 g di pasta. All'acqua deve essere aggiunto poco sale, circa 6 g ogni litro. Per una giusta cottura al dente dei nostri Grattapanca di farro occorrono solo 4 minuti.

Grattapanca di Farro Triticum Dicoccum Durum

con zucca gialla

Ingredienti per 6 porzioni:

g 500 di Grattapanca di farro, g 500 di zucca, g 50 di pinoli, 1 porro, 10 foglie di rosmarino fresco, 5 foglie di basilico, 0,5 lt di brodo vegetale, Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 e sale q.b. .

Preparazione: laviamo la zucca e la sbucciamo, togliamo gli eventuali semi e la facciamo a cubetti, laviamo ed asciughiamo il rosmarino e lo tagliamo finemente, laviamo ed asciughiamo il basilico e lo tagliamo a pezzettoni; mettiamo i pinoli per 5/6 minuti al forno a 80° per una leggera tostatura, ed appena freddi, li facciamo a pezzetti .

Prima parte

In una pentola capiente con il fondo spesso scaldiamo l'Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 ed il porro tritato finemente. Arriviamo alla doratura del porro ed aggiungiamo i cubetti di zucca; con il fuoco molto basso facciamo sobbollire aggiungendo di tanto in tanto un pò di brodo vegetale e dopo circa 15 minuti aggiungiamo il rosmarino ed il basilico e infine, dopo altri 5 minuti circa, avremo una crema morbida di zucca, così, spegniamo il fuoco, aggiustiamo di sale e mettiamo il coperchio .

Seconda parte

Cuociamo la pasta al dente in abbondante acqua salata, la scoliamo e la uniamo al condimento ben caldo, mantechiamo ed aggiungiamo a "pioggia" i pinoli, aggiustiamo di Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 a nostro piacere e così siamo pronti per impiattare . A tavola una bottiglia di Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 darà la possibilità ai più golosi di aggiungere un filo d'olio a piacimento !!

.... I cuccinieri di CasAntonini 1976

www.casantonini1976.it

info@casantonini1976.it