

Treccia di tagliatelle verdi con ragù di triglie, funghi porcini e olio di pomodori confit

ricetta dello Chef
Angelo Troiani
del ristorante
Il Convivio Troiani - Roma
dedicata a
Pippi Calzelunghe
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per le tagliatelle

Tritare finemente gli spinaci, amalgamarli con l'uovo e impastare con la farina precedentemente mischiata. Lasciar riposare almeno 2 ore. Stendere con il mattarello e tagliare a tagliatelle.

Ingredienti per le tagliatelle per 4 persone

200 gr semola; 300 gr farina 00; 2 tuorli; 3 uova intere; 100 gr spinaci lessati e strizzati

Procedimento per il ragù di triglia

Preparare un battuto di sedano, carote e cipolle. Imbiondire in pentola con le lisce delle triglie, l'alloro, l'aglio e sfumare con il vino. Aggiustare di sale e pepe. Togliere le lisce e aggiungere i cubetti di filetto di triglia. Cuocere per due minuti.

Ingredienti per il ragù di triglia

4 triglie; sedano; carote; cipolla; alloro; pepe nero; aglio; vino bianco

Procedimento per i funghi porcini

Trifolare i funghi porcini con olio e aglio e aggiungete alla fine il prezzemolo.

Ingredienti per i funghi

3 funghi porcini, aglio; prezzemolo

Presentazione del piatto

Cuocere le tagliatelle e scolarle nella padella con il ragù. Mantecare aggiungendo alla fine i funghi porcini. Impiattare e completare con l'olio dei pomodori confit e con olio extravergine d'oliva.

Ingredienti per la presentazione

olio di pomodori confit; olio extravergine d'oliva az. agr. Forcella

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net