



Pappardelle di saraceno con olive e verza

Ricetta a cura dello Chef Stefania Francesco

RICETTA PASTA WORLD DAY

Ingredienti: per una porzione

32g Farina di grano saraceno decorticato

32g semola di grano duro

35g acqua per impastare

60g Verza tagliata sottile

1/4 Scalogno tritato

10g Olive taggiasche tagliate a rondelle

5g Capperi dissalati tritati

Olio Extravergine d'Oliva q.b.

Sale q.b.





Pappardelle di saraceno con olive e verza

Ricetta a cura dello Chef Stefania Francesco

RICETTA PASTA WORLD DAY

Procedimento:

In una terrina versiamo le farine con un cucchiaino d'olio, versiamo piano l'acqua precedentemente salata, e impastiamo per 10 minuti, copriamo e lasciamo riposare per una mezz'ora. Stendiamo l'impasto e con un tagliapasta ricaviamo le pappardelle.

In una padella facciamo rosolare lo scalogno con un filo d'olio, aggiungiamo le olive e i capperi per qualche minuto.





Pappardelle di saraceno con olive e verza

Ricetta a cura dello Chef Stefania Francesco

RICETTA PASTA WORLD DAY

Procedimento:

Nel frattempo, in una pentola, portiamo a bollore dell'acqua leggermente salata e scottiamo la verza, precedentemente tagliata, per 3 minuti.

La uniamo agli altri ingredienti nella padella.

Cuociamo le pappardelle nella stessa acqua che abbiamo utilizzato per scottare le verze.

Una volta pronte, appena salgono in superficie, le scoliamo e le mettiamo insieme a tutti gli ingredienti a saltare in padella. Ora è il nostro primo piatto è pronto per essere gustato.

