

DE 02 A 13 DE MARÇO

LE SETTIMANE GASTRONOMICHE DI EATALY

CELEBRANDO AS MULHERES DA GASTRONOMIA

SPAGHETTI FRESCO COM AÇAFRÃO, PANCETTA DEFUMADA E RADICCHIO

com a chef Vanessa Zenke

INGREDIENTES

- 200g de farinha de trigo branca
- 120g de ovo inteiro
- 14g de açafrão em pó
- 80g de pancetta defumada
- 40g de manteiga
- 40g de radicchio
- 1g de sal
- 1g de pimenta do reino

MODO DE PREPARO

○ Para fazer a massa, misture a farinha de trigo, os ovos e o sal até obter uma massa lisa. Quando não estiver mais grudando nas mãos, enrole em um papel filme e deixe na geladeira de 30 minutos à uma hora. Para esticar, passe por um cilindro ou abra com um rolo de macarrão. É importante manter sempre um pouco de farinha na superfície para não grudar. Depois que já estiver na espessura correta, passe no cortador de spaghetti. Em um panela com água fervente, adicionar sal e depois colocar o spaghetti por 3 minutos.

○ Esquente a sauteuse com um pouco de azeite e deixe a pancetta dourar. Depois coloque o radicchio na frigideira com a pancetta e refogue rapidamente. Acrescente a massa cozida e adicione a manteiga, o açafrão, o sal e a pimenta do reino. Para finalizar, colocar o radicchio cru por cima.