

JANEIRO • FEVEREIRO

FESTA della PASTA

• Uma programação especial para a inauguração do nosso novo restaurante •

— TONNARELLI ALLA GRICIA —

com os chefs Luana Castro e Diego Rossini

INGREDIENTES

MASSA

- 400g de farinha 00
- 4 ovos inteiros

MOLHO

- 320g de guanciale cortado em bastonetes pequenos
- 480g de queijo Pecorino Romano ralado
- Pimenta do reino
- Água com gás para misturar
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Em uma superfície lisa e bem limpa fazer um montinho com a farinha e “furar” o centro do monte, de forma que possa colocar neste buraco os ovos.
- Misturar os ovos e a farinha com as mãos de dentro para fora do monte.
- Trabalhar a massa com as mãos até que fique homogênea. A massa fresca não precisa ser sovada. Apenas o ato de homogeneizar a massa já é suficiente para que fique fácil de trabalhar.
- Formar uma bola com a massa e cobrir com um plástico filme ou saco de plástico para que descanse. Deixar descansar refrigerada por pelo menos 1 hora.

PARA ABRIR

- Corte a massa em 4 partes iguais
- Abra cada pedaço de massa na bancada com a ajuda de um rolo de macarrão até que fique com uma espessura suficiente para passar na máquina manual. Sempre polvilhando farinha aos poucos, passar a massa pelo cilindro e ir diminuindo a espessura até chegar no número 2 (2 mm de espessura).
- Para cortar o tonnarelli utilizar a chitarra (no lado mais fino) ou uma faca (cortando com 3 mm de largura). Polvilhe farinha depois do corte para que não grude.

FINALIZAÇÃO

- Em uma panela colocar água para ferver com sal.
- Depois de fervida, colocar o tonnarelli e cozinhar por mais ou menos 4 min.
- Em uma frigideira quente, acrescentar o guanciale cortado e deixar fritar na sua própria gordura até que fique dourado. Reserve.
- Em um bowl, misturar 400 g do Pecorino ralado e água com gás suficiente para formar um creme.
- Escorrer a massa cozida e jogar na frigideira com o guanciale. Acrescentar aos poucos o creme de queijo com água e mexer sempre até fique tudo bem misturado. Se precisar de mais líquido, acrescente um pouco da água do cozimento da massa.
- Finalize com muita pimenta do reino moída na hora e mais Pecorino ralado por cima do prato já finalizado.