

Pappardelle di grano tumminia con pesto di pistacchio di Bronte e gamberoni rossi di Mazzara

Ingredienti

Per le pappardelle **1**
250 di farina di grano Tumminia **1**
75 grdi farina 55 **1**
4 tuorli **1**
2 uova **1**
100 gr di pistacchio di Bronte
30 gr di olio Extra vergine d'oliva
4 gamberoni rossi di mazzara
Parmigiano 24 mesi grattugiato 80 gr
Lardo di maialino enero dei Nebrodi
Basilico fresco

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti n°1 fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Stendere la pasta ad uno spessore di 2 ml circa, quindi ricavare le pappardelle.
Frullare il pistacchio e l'olio d'oliva per ottenere il pesto.
Pulire il gambero di Mazzara lasciando testa e coda.
Ammorbidire con un po' d'acqua di cottura il pesto di pistacchio. Cuocere le pappardelle per circa un minuto, quindi mantecare la pasta con il parmigiano.
Servire le pappardelle ben calde, scottare il gambero per qualche secondo in padella e adagiarlo accanto la pasta.
Sistemare sulla pasta una fettina sottile di Lardo di maialino dei nebrodi.

Bavarese al caffè

Ingredienti

50 gr latte intero	1
50 gr panna fresca	1
20 gr tuorlo	1
20 gr di zucchero semolato	1
1\2 bacca di vaniglia	1
8 gr di caffè solubile	2
2 gr di colla di pesce	2
80 gr di panna semimontata	3

Mescolare tutti gli ingredienti n° 1. Fare una crema inglese, portando in una casseruola gli ingredienti a 82 gradi, mescolando con una marisa

Aggiungere alla crema inglese il caffè solubile e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda

Quando il composto si sarà freddato del tutto, aggiungere poco alla volta la panna semimontata

Riempire i bicchieri e mettere in frigo