

Sedani di grano saraceno al torchio con gamberi e limone

Ricetta del locale

Trattoria La Speranza – Solferino (MN)



Ingredienti

Per la pasta

- 2 uova intere
- 150g di mix di farina sg*
- 75g di farina di grano saraceno*
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaio di acqua
- Sale e pepe q.b.

Per il condimento

- Succo di mezzo limone
- 20 code di gambero
- 2 pomodori concassé
- 300g di panna fresca
- Olio extra vergine di oliva
- Maggiorana, q.b.
- Sale e pepe q.b.



Porzioni  x 2

Tempo Circa due ore

• Per la pasta

Impasta bene gli ingredienti ottenendo un composto omogeneo e liscio; mettili nel torchio e procedi a fare i sedani. Lasciali asciugare almeno un'ora.

• Per il condimento

Porta a bollire una pentola di acqua salata e nel frattempo, in una padella, scalda tre cucchiai di olio e rosola le code di gambero.

Aggiungi il succo di limone, la panna e i pomodori concassé (pelati e tagliati a cubettini). Cuoci per due minuti a fuoco moderato, lo stesso tempo che ti occorre per cuocere la pasta.

Scola i sedani e saltali in padella con la salsa. Servi subito.

Legenda

*: con dicitura senza glutine, dietetico, nel Prontuario AIC degli alimenti, con marchio Spiga Barrata