De Gustibus

Strascinati con finocchietto selvatico, cardoncelli, cacioricotta e peperoni cruschi

Gli strascinati con finocchietto selvatico, cardoncelli, cacioricotta e peperoni cruschi.

Data: *Thu Apr 08 10:33:36 CEST 2021*

La ricetta degli “Strascinati con finocchietto selvatico, funghi cardoncelli, cacioricotta e peperoni cruschi” si basa su prodotti tipici della Basilicata ed è di facile realizzazione (sempre che si abbia dimestichezza con la delicata frittura del peperone secco).

Il tema della ricetta è primaverile per la presenza del finocchietto selvatico, pianta molto apprezzata in cucina per le sue proprietà aromatiche, largamente diffusa a livello spontaneo sul territorio lucano ma reperibile anche in commercio.

La pietanza si caratterizza per i suoi profumi e i suoi colori derivanti dall'abbinamento degli ingredienti.

Valori nutrizionali (per porzione) Kcal**. 231**

Ingredienti per 4 persone:

- Strascinati di semola di grano duro Senator Cappelli g 320
- Finocchietto selvatico g 40
- Funghi cardoncelli g 100
- Cacioricotta g 20
- Peperoni secchi di Senise I.G.P. g 10
- Aglio spicchi n 2
- Olio extra vergine Vulture D.O.P. g 20
- Olio extra vergine per friggere q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Pulire il finocchietto, sbianchire e raffreddare per fissare il colore.

Pulire, lavare e tagliare a lamelle i funghi cardoncelli.

Tagliare a julienne i peperoni secchi, friggerli in olio caldo e mettere da parte.

Lessare la pasta e nel frattempo preparare la salsa; in una padella con l'olio far soffriggere lo spicchio d'aglio intero, togliere l'aglio ed aggiungere i funghi cardoncelli, lasciar rosolare per qualche minuto, condire con sale e pepe, aggiungere il finocchietto tagliuzzato, poca acqua di cottura della pasta e far legare per qualche istante.

Scolare la pasta aggiungerla alla salsa e mantecare con una grattata di cacioricotta, impiattare e decorare con i peperoni fritti detti “cruschi”.

Rocco Giubileo
Presidente Unione Regionale Cuochi Lucani

AGRIFOGLIO
Periodico dell’ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it