

Strangozzi del Tezio

Ingredienti

(x 4 persone)

320 g di STRANGOZZI

2 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva

1 cipolla piccola

80 g di guanciale

Vino bianco

100 g di ricotta

16 stimmi di zafferano

Sale e pepe

Parmigiano grattugiato

Preparazione

Ammollare gli stimmi di zafferano in una tazzina di acqua tiepida per circa 3 ore.

Scaldare 2 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva in una padella, tritare la cipolla finemente e farla appassire per qualche minuto. Aggiungere il guanciale a julienne e farlo cuocere a fuoco medio fino a che non risulterà croccante. Sfumare con vino bianco e togliere dal fuoco. Versare la ricotta in un contenitore ed aggiungervi l'infuso di zafferano. Unire sale e pepe a piacere.

Cuocere gli strangozzi in abbondante acqua salata, scolarli al dente e trasferirli nella padella, unire la ricotta. Rimettere sul fuoco e saltare la preparazione per qualche minuto a fuoco vivo. Servire con parmigiano grattugiato.

