

42-Stracci di pasta fresca al basilico con sugo di spigola e fagioli cannellini

Autore: Grand Gourmet

Ingredienti per 4 porzioni

Per la pasta: 4 uova fresche, 400 g di farina tipo00, 200 g di farina manitoba, un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, un pizzico di sale, un mazzo di basilico

Per il sugo: 450 g di spigola, 300 g di fagioli cannellini, 2 pomodori San Marzano, uno scalogno, mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco pestato a mortaio

Mettere a fontana sulla spianatoia i due tipi di farina setacciata, aggiungere le uova, un pizzico di sale e un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva . Lavorare bene fino a che l'impasto risulterà elastico e nervoso.

Lasciare riposare per 15' circa. Col mattarello tirare le sfoglie molto sottili, appoggiare sopra le sfoglie alcune foglioline di basilico fresco, ricoprire con un altro strato di sfoglia e tirare nuovamente.

Sugo: pulire la spigola, sfilettarla, tagliarla a pezzetti di circa 1 cm , soffriggerla con lo scalogno precedentemente tritato, aggiungere i fagioli cannellini lessati, salare e pepare. Aggiungere i pomodori sbucciati e tagliati a cubetti.

Cuocere la pasta , scolare e passare in padella a fuoco vivo insieme al sugo.