



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PICI ALLO ZAFFERANO CON SALAMELLA E RADICCHIO

saporinconcerto.blogspot.it



Ingredienti:

200 g di farina 00

100 g di farina di semola rimacinata

2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante con vitamina D

acqua q.b.

un pizzico di sale

1 bustina di zafferano

2 salamelle mantovane

radicchio di Treviso

Preparazione:

Il procedimento per la preparazione classica dei pici lo trovate nel dettaglio qui. In questa versione, fate la fontana con le due farine, aggiungete il sale, l'olio e la bustina di zafferano. Mescolate con la forchetta aggiungendo l'acqua necessaria, fino a raccoglierla tutta e formate un panetto che lascerete riposare per 30 minuti coperto da pellicola da cucina. Procedete alla preparazione dei pici come spiegato. In un tegame antiaderente versate un filo di olio extravergine di oliva e fate cuocere la salamella senza pelle e spezzettata fino a quando sarà completamente cotta su tutti i lati. Tagliate il radicchio a listarelle e aggiungetelo alla salamella poco prima di scolare la pasta. In questo modo rimarrà appena stufato e croccante. Versate la pasta nel tegame, mantecate e servite.

