



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

LUMACONI CON ZUCCA ACCIUGATA, PISTACCHI E UVA CONFITE

omindipanpepato.blogspot.it



Ingredienti:

1 grosso grappolo d'uva nera
Olio Extravergine 100% Italiano Dante q.b.
1/2 cucchiaino di cannella
1/2 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di vincotto
1 presa di sale nero delle Hawaii
2 manciate di pistacchi
400 g di zucca pulita
2 cucchiaini di pasta d'acciughe
1 pizzico di peperoncino
400 g di pasta corta formato lumache

Preparazione:

Elimina il raspo dell'uva e disponi gli acini in una teglia, in un solo strato. Condisci con l'olio, la cannella, lo zucchero, il vincotto e il sale e inforna a 180° per almeno 30 minuti. Lascia la teglia in forno, finché non sarà completamente freddo (in questo modo eviterai di doverlo tenere acceso per troppo tempo e l'uva appassirà naturalmente; l'ideale sarebbe infornare la teglia con l'uva mentre cuoci qualcos'altro). Nel frattempo tosta i pistacchi in una padella senza grassi e pestali grossolanamente nel mortaio. Monda la zucca e riducila a cubotti. Scalda la pasta d'acciughe con un filo d'olio e il peperoncino e, quando si sarà formata una crema densa, unisci la zucca e falla stufare, eventualmente aggiungendo una mezza tazza d'acqua o di brodo, per 10 minuti. Aggiungi l'uva ormai candita. Cuoci la pasta secondo le istruzioni sul pacchetto e saltala con il condimento.

