

Le ricette della ristorazione italiana
By Saverio Carmagnini - chef Ristorante Carmagnini del 500

Insalata di fagioli calda



INGREDIENTI

Fagioli cannellini, o toscanelli o zolfini o altro - 2 fette di pancetta salata 100 gr. - Pomodorini o pomodori 150 gr - Sale marino - pepe nero macinato - prezzemolo o timo un pizzico

Lavare bene i fagioli e metterli a bagno in acqua abbondante per 12 ore circa, successivamente cambiare l'acqua e cuocerli con due spicchi di aglio interi, tre foglie di alloro secco e del sale marino per circa 40 minuti / un'ora. Successivamente prendere le due fette di pancetta salata tagliarla a listelli e metterla in una padella con dell'olio d'oliva extravergine caldo per circa 10/15 secondi, aggiungere i fagioli precedentemente cotti mescolare a fuoco alto per pochi secondi, abbassare il fuoco ed aggiungere i pomodorini tagliati a metà e cuocere per altri 10 secondi, aggiungere pepe qp e un pizzico di sale, a fine cottura aggiungere il timo e scaldare ancora per pochi secondi.

La pietanza si presta sia da mangiare da sola, sia con una fettina di pane predentemente abbrustolito e posizionata al di sotto dell'insalata. Aggiungere per concludere dell'olio di oliva ed una foglia di alloro come guarnizione.

RISTORANTE Carmagnini del 500 - Via di Barberino, 242 50041 Calenzano - Tel 055 881 9930 -info@carmagninidel500.it

<https://www.carmagninidel500.it/>

<https://www.facebook.com/Carmagninidel500/>

Le ricette della ristorazione italiana
By Saverio Carmagnini - chef Ristorante Carmagnini del 500



Pasta fatta in casa



INGREDIENTI

Per 4 / 6 persone: 4 uova - 350 gr. Farina tipo 0 - 150 gr di farina di semola - 30 gr. Olio extr. Verg. Oliva - 100 gr. Acqua
Sale marino pizzico

Prendere un contenitore dove mescolare gli ingredienti, aggiungere le due farine e le quattro uova. Aggiungere l'olio di oliva, l'acqua, un pizzico di sale ed iniziare a mescolare con una forchetta.

Una volta che l'impasto ha raggiunto la consistenza tale da essere lavorata a mano, impastare fin quando non prende forma, lavorarlo a piacimento e metterlo a riposo per 30/50 minuti.

A questo punto è possibile stendere la pasta sia con la macchina per la sfoglia, sia a mano con il mattarello; le fettuccine in questo caso possono essere tagliate semplicemente con un coltello una volta arrotolata la sfoglia.

La cottura in questo caso della pasta fresca è di 2 minuti.

RISTORANTE Carmagnini del 500 - Via di Barberino, 242 50041 Calenzano - Tel 055 881 9930 -info@carmagninidel500.it

<https://www.carmagninidel500.it/>

<https://www.facebook.com/Carmagninidel500/>