

LINGUINE CON TOMINO,
OLIVE CAPPERI E
MIELE DI MELATA DI BOSCO





A proposito di questa ricetta...

Equilibrio, gusto, semplicità e rapidità. Questi sono i principi fondanti della ricetta.

I sapori intensi e coinvolgenti delle olive taggiasche, le note sapide dei capperi, assieme alla freschezza e al sapore del basilico e dell'erba cipollina, sposano il miele di melata di bosco che porta una discreta nota dolce e che, con la sua intensità, non si perde nel confronto con gli altri ingredienti. Questo miele dal colore naturalmente scuro e ammaliante ha un sapore meno dolce rispetto ai mieli di nettare.

Il miele di melata di bosco è prodotto dalle api che raccolgono una sostanza nutriente e zuccherina secreta da piccoli insetti che si nutrono della linfa di alberi quali abeti rossi, pini, querce, tigli.

L'aroma del miele di melata rimanda alla frutta disidratata e alla melassa. Il suo odore si avvicina a quello della frutta cotta e della confettura di fichi. È un miele che si conserva allo stato fluido per lungo tempo. Il suo colore, che varia dall'ambra intenso al nero pece, diventa marrone quando il miele cristallizza.

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, offerta dalla Fiera Regionale del Miele di Marentino 2019





COMUNE DI MARENTINO

www.comune.marentino.to.it

Preparazione 15 minuti

Cottura 11 minuti

Riposo - - -

Persone 4

Ingredienti

320 grammi di linguine

120 grammi di olive taggiasche conservate nel loro olio extravergine, sgocciolate e tamponate con carta da cucina

60 grammi di capperi dissalati

120 grammi di tomino fresco piemontese o, in mancanza, pari peso di robiola fresca

40 grammi di miele di melata

12 steli di erba cipollina

8 foglie di basilico medie + 4 foglioline per la decorazione

Un limone con buccia edibile

Pepe nero macinato al momento q.b.

Sale se necessario q.b.

Olio extravergine di oliva taggiasca q.b.

Procedimento

Porto a bollore abbondante acqua salata e vi lesso le linguine mantenendole al dente, seguendo i tempi indicati sulla confezione (11 minuti nel mio caso).

Durante la cottura della pasta, utilizzando un coltello affilato, trito finemente olive e capperi e li sistemo in una capiente ciotola.

A parte, stempero il tomino e il miele con un po' di acqua di cottura della pasta per ottenere una crema, quindi unisco quest'ultima al trito precedentemente realizzato.

Aggiungo l'erba cipollina finemente tagliuzzata, il basilico ridotto a striscioline, poca scorza di limone grattugiata al momento, una macinata di pepe e sale solo se necessario.

Scolo le linguine e le trasferisco nella ciotola contenente il condimento.

Arricchisco la preparazione con un filo d'olio e mescolo con cura.

Trasferisco nei piatti individuali, decoro con una fogliolina di basilico e servo immediatamente.



LIBRICETTE.eu

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti

in collaborazione con il food blog [SLELLY](#)

Indirizzo/Address: Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - ITALY

P.IVA/VAT 11573560015 - C.F. BRTPLA75S46L219L - REA TO1223939

Telefono/telephone: +39 3357701901

E-mail: info@libricette.eu; libricette.eu@gmail.com

Web: www.libricette.eu

