

BIGOI CON IL PESTÖM



La Ricetta del Piatto del Mese



Ingredienti per 8 persone

Per la pasta da trafila

300g di farina bianca "00"
100g di farina bianca
integrale
160g di uova intere
5g di sale integrale

Per la salsa

400g di impasto fresco di salame
200g di passata di pomodoro
40g di olio extravergine d'oliva
"Laghi Lombardi" DOP
80g di Grana Padano DOP
2 foglie d'alloro
sale integrale



Preparazione

Sciogliere il sale nelle uova sbattute. Miscelare le due farine nell'impastatrice in movimento e versarvi le uova e filo. Impastare gli ingredienti per 6/8 minuti.

Passare l'impasto sgranato nella trafila e formare i bigoi attraverso lo stampo di bronzo. Infarinarli con la farina integrale per evitare che si attacchino l'un l'altro.

Per la salsa

In una padella antiaderente sbriciolare l'impasto del salame e rosolarlo a fuoco vivace per alcuni minuti. Unire la passata di pomodoro, le due foglie di alloro e cuocere per 6/8 minuti a fuoco delicato. Regolare la sapidità.



Finitura e Presentazione

Cuocere i bigoi in acqua salata. Scolarli e saltarli in padella con la salsa e condire con Grana Padano DOP.

