

STRACCI

La passione per il prodotto "ben fatto" è la caratteristica principale del pastificio Fabbri. Gli stracci vengono preparati con semola di ottima qualità ricavata da grani selezionati e ricchi di glutine; la loro lavorazione avviene con stampi in bronzo e hanno quindi una consistenza ruvida e "disponibile" al condimento; la loro colorazione, risulta giallo paglierino luminoso; la consistenza dopo la cottura elastica e al dente. Queste caratteristiche rendono questo formato adatto ad ogni tipo di ricetta, da quella più leggera a base di semplici salse, a quella più consistente a base di condimenti come ragù o pesce.



Ricetta consigliata

Stracci alla salsa di noci

Ingredienti per 4 persone:

400 g Stracci Pastificio Artigiano Fabbri
 200 g gherigli di noci
 2 o 3 spicchi d'aglio
 3 cucchiaini di mollica di pane
 olio di oliva
 latte, maggiorana, sale

Procedimento:

Sbollentare i gherigli di noce e privarli delle pellicine esterne. Bagnare la mollica di pane nel latte e strizzarla. Pestare nel mortaio le noci con movimento rotatorio, aggiungendo l'aglio, la mollica di pane, la maggiorana e il sale. Il pesto sarà pronto quando inizia ad affiorare l'olio delle noci. Passare il pesto in una zuppiera ed aggiungere un filo d'olio di oliva mescolando sempre, per ottenere una salsa fluida. Cuocere in acqua bollente salata gli Stracci, scolarli al dente e condirli con la salsa.

PRODOTTI DA:

PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI
 P.zza Emilio Landi, 7
 50027 Strada in Chianti (FI)
 Tel. 055.858013
 www.pastafabbri.it



Nastri Toscani sulla "Nana"

Ingredienti per 4 persone:

400 g Nastri Toscani Pastificio Artigiano Fabbri
1 piccola anatra di circa 800 g
800 g pomodori maturi
100 g prosciutto crudo
1 bicchiere di vino bianco secco, olio di oliva

1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
salvia, basilico, prezzemolo, sale, pepe

Procedimento:

Fiammeggiare l'anatra, pulirla bene da eventuale peluria, svuotarla, tagliarla a pezzi, lavarli e asciugarli e mettere in disparte il fegato. Lavare i pomodori, tagliarli a pezzi e togliere i semi. In una larga casseruola mettere un po' di olio con la cipolla, la carota e il sedano affettati, il prezzemolo, il basilico e il prosciutto tritati. Sistemare i pezzi di anatra nella casseruola, far rosolare qualche minuto, mescolare e bagnare con il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, unire i pomodori, il fegato dell'anatra. Condire con sale e pepe, lasciar cuocere a fuoco lento per una mezz'ora. Togliere il fegato, appena cotto.

Se il sugo si asciuga troppo, unire un po' di brodo. Quando i pezzi d'anatra saranno cotti, toglierli e lasciarli raffreddare. Passare il sugo con il passaverdura e rimetterlo nella casseruola. Spolpare i pezzi d'anatra, togliendo la pelle, tagliare il fegato a quadretti e rimettere la carne nel sugo; aggiustare di sale e pepe. Cuocere in abbondante acqua bollente salata i nastri, scolarli, condirli con il sugo in abbondanza, cospargere di parmigiano grattugiato e servirli con la carne a parte.

Penne alla Fiesolana

Ingredienti per 4 persone:

400 g di penne lisce Pastificio Artigiano Fabbri
70 g di prosciutto crudo
2 cucchiaini farina 00
20 g di burro, 1/4 l di latte

150 g di panna
prezzemolo q.b.
olio di oliva delle colline di Fiesole
parmigiano, sale, pepe

Procedimento:

Preparare la besciamella con il burro, la farina, il latte, sale e pepe (poco); aggiungere sul finire la panna e tre cucchiaini di formaggio grattugiato. Fare soffriggere i quadretti di prosciutto in due cucchiaini di olio e unire la besciamella amalgamando il tutto. Cuocere le penne al dente in acqua salata. Versarle nella padella con la salsa e mantecare bene. Al momento di servirle, cospargerle di prezzemolo finemente tritato.



PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI SAS

P.zza Emilio Landi, 7
50027 Strada in Chianti (FI)
Tel. 055.858013
www.pastafabbri.it