re.garum

RICETTARIO · PRIMI

15 min | 4 porzioni | Vegetariana

Spaghetti al burro

Una salsa al burro che non si separa mai, nemmeno se la riscaldi.



INGREDIENTI

- 350 g spaghetti
- 200 g burro freddo a cubetti
- 90 g acqua
- 80 g re.garum Latte
- 10 g amido di mais
- 0,6 g bicarbonato (una punta di cucchiaino)

Contiene: glutine, latte

PROCEDIMENTO

1. Metti a bollire l'acqua per la pasta. Non serve salarla.
2. In un pentolino mescola acqua, re.garum Latte, amido e bicarbonato.
3. Scalda a fuoco medio mescolando, finché diventa una crema. (3 min)
4. Togli dal fuoco, aggiungi il burro freddo e frulla con il frullatore a immersione.
5. Cuoci gli spaghetti al dente. (9 min)
6. Scolali direttamente nella salsa, mescola bene e servi subito.

Il consiglio: Se la salsa si separa, aggiungi un cucchiaio d'acqua e mescola: torna liscia. Funziona anche con tortellini, gnocchi e verdure saltate.

Versione chef: Base stabilizzata al Bimby a 80 °C: 230 g d'acqua, 200 g di re.garum Latte, 25 g di amido, 0,4 g di gomma xantana, 1,5–2 g di bicarbonato, poi 500 g di burro a cubetti. Regge il mantenimento a bagnomaria per tutto il servizio.