



Farfalline Alla Larry Bird

Scritta il 17 April 2015 da Chef David



Ingredienti

- Funghi Champignon: 350 gr
- Olio di Oliva Extravergine: q.b.
- Piselli: 250 gr
- Ricotta di Mucca: 100 gr
- Robiola: 200 gr

Categoria

Pasta, Primi Piatti, Vegetariane,

Per quante persone: 5

Costo: 4.00€

Difficoltà: 2

Minuti: 30 min

Ve lo ricordate?

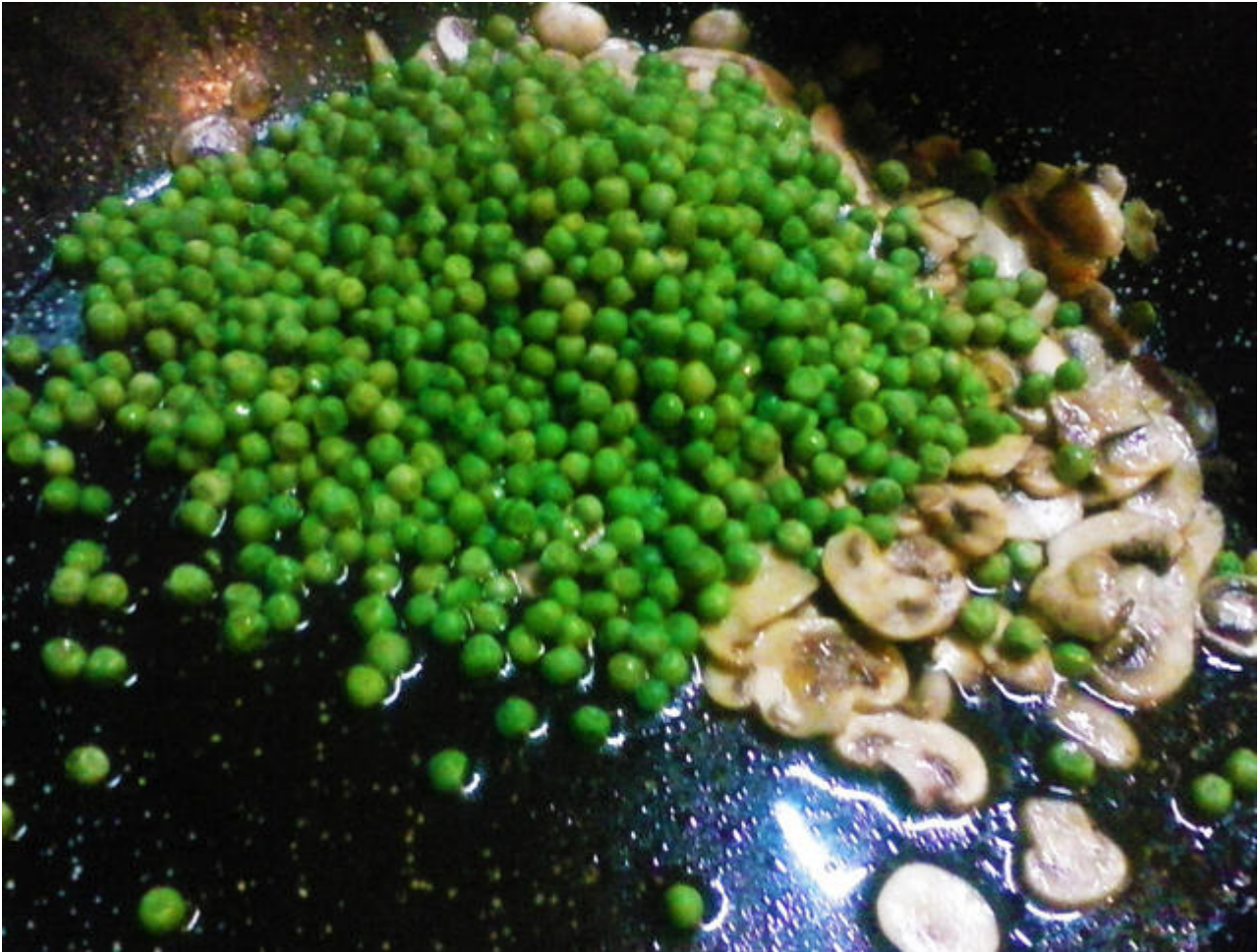
Uno dei più forti giocatori di basket di tutti i tempi.

Leggendari, negli anni 80, i suoi duelli con Magic Johnson. Boston Celtics contro Los Angeles Lakers.

Ho deciso di dedicargli questa pasta. Prima di tutto per il riferimento al bianco verde della maglia dei Celtics, poi perchè il vecchio Larry era in grado di restare sospeso in aria come una farfallina, prima di sfoderare colpi di classe assoluta, inoltre il suo carattere schivo e riservato è ben rappresentato da questa salsa "silenziosa" e per nulla eccessiva, infine perchè con questa ricetta ho avuto l'impressione di aver fatto un gran bel canestro!



L'obiettivo era mantenere il piu' possibile intatto il sapore dei funghi, dei piselli e del formaggio. Volevo un piatto delicato, e... rotondo... come una palla (appunto!!!). Per questo non ho aggiunto ne' aglio ne cipolla al soffritto, e ho bollito i piselli, saltandoli poi in padella per pochissimi minuti. Il resto lo hanno fatto la robiola e la ricotta, formaggi molto delicati e dal sapore "morbido".



Per prima scottate appena i funghi champignon in padella con un filo d'olio. Lasciateli chiari, finiranno la cottura gli ultimi minuti quando andremo ad aggiungere il formaggio.

Quindi mettete i pisellini verdi ancora surgelati in abbondante acqua salata.

Spegnete e lasciate riposare i funghi e fate cuocere i piselli per 15 minuti dal momento della bollitura.



A questo punto con una schiumarola raccogliete i piselli e riversateli nella padella con i funghi.

Riaccendete il fuoco, aggiungete la ricotta e la robiola e girate vorticosamente.

Bastano pochi minuti, il tempo che il formaggio perda un po' della sua acqua e che avvolga i funghi e i piselli, amalgamandosi in una crema densa ma non troppo asciutta.



Nel frattempo avrete cotto la pasta (nell'acqua dove avete cotto i piselli). Scolate, e condite.

Servite in fretta, altrimenti correte il rischio che si asciughi troppo.

Buon appetito!





« Una volta mi dicesti che in futuro ci sarà un nuovo Larry Bird. Larry, non ci sarà mai, mai e poi mai un altro Larry Bird. »

(Magic Johnson)