



Spaghetti in cestino di Parmigiano

Gli Spaghetti in cestino di Parmigiano: si mangia tutto, anche il piatto!

Gli chef sostengono che quando si presenta un portata, tutto ciò che vediamo nel piatto deve essere commestibile, anche eventuali elementi aggiunti come decorazione. E' proprio il caso di questi **Spaghetti in cestino di Parmigiano** dove il piatto che contiene la pasta è una cialda rigida creata con il Parmigiano Reggiano che, quindi, si può mangiare.



Ricetta e foto di Armir Kaja. © Riproduzione vietata

Sembra davvero incredibile come si possa creare una ricetta raffinata e particolarissima senza essere cuochi esperti. Questi spaghetti hanno un aspetto sorprendente e sono giusti sia per una serata speciale che per un pranzo in famiglia, al posto del consueto impiattamento.

All'interno dei cestini possiamo mettere degli spaghetti, oppure dei bucatini o addirittura un risotto. La versione, proposta qui, è consigliata soprattutto in estate perché gli ingredienti sono leggeri e digeribili. La sua golosità è data dalla freschezza dei pomodorini e dal buonissimo profumo del cestello di Parmigiano; la rucola e il sedano, poi, daranno un tocco irresistibile. Dopo gli spaghetti ci mangiamo anche il cestino e quindi diventa un **ottimo piatto unico**.

Ricetta degli Spaghetti in cestino di Parmigiano

Categoria: Primi piatti

Difficoltà: Media

Costo: Basso

Dosi: per 4 persone

Tempo di cottura: 25 minuti

Tempo totale di preparazione: 40 minuti.

Ricetta segnalata da: Armir Kaja



Per questo piatto si consiglia un **vino bianco fresco**.

Ingredienti

- 400 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato;
- 500 grammi di spaghetti o bucatini;
- 10 pomodorini;
- 100 grammi di rucola;
- olio extravergine di oliva q.b.;
- sedano q.b.;
- sale q.b..

Creazione dei cestini

Dopo aver messo a bollire abbondante acqua per cuocere gli spaghetti, procedere a creare i cestelli di Parmigiano, che saranno i piatti in cui serviremo la pasta, seguendo questo procedimento:

1. mettere sul fuoco una padella antiaderente e ungere con un filo di olio extra-vergine di oliva;
2. versare circa 100 grammi di Parmigiano grattugiato; dopo un pò il formaggio sciogliendosi andrà a creare una specie di sfoglia omogenea: girarla e lasciarla pochi minuti sul fuoco, avendo cura che non si bruci altrimenti diventerebbe amara;
3. quindi prendere la sfoglia ancora calda e morbida e, con la stessa, rivestire la parte esterna di una ciotolina. Questo consentirà di realizzare le tipiche formine a cestello;
4. ripetere queste operazioni per altre volte, al fine di ottenere i 4 cestini per altrettanti commensali;
5. una volta raffreddati, i cestini saranno consistenti al punto da poter contenere gli spaghetti.

Condimento e impiattamento

1. Prepariamo un pesto con la rucola che servirà per guarnire il piatto di spaghetti;
2. quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, mettere due pugni di sale grosso e gli spaghetti;
3. intanto tritare il sedano e tagliare i pomodorini in quattro parti;
4. scolare gli spaghetti e versarli in una ciotola insieme ai pomodorini, al sedano tritato e un filo di olio d'oliva;
5. mescolare per insaporire bene la pasta e sistemare gli spaghetti all'interno dei cestini di Parmigiano;
6. adagiare su un piatto da parcellana, decorando con il pesto di rucola e servire.

Data di creazione

22/07/2015

Autore

redazione