

“Tagliatelle d’espàrrecs verds amb el seu pesto i tomàquets cherry confitats”



Josep Sansano

Xef als restaurants L'Indret de Semon, Semon Ganduixer i La Despensa de Laforja



La recepta

Abril

PER A LES TALLARINES

- 1 kg d’espàrrecs verds
- Sal i pebre

PER AL PESTO D’ESPÀRRECS

- 100 gr de formatge parmesà
- 150 gr d’alfàbrega fresca
- 50 gr de pinyons
- 150 gr d’espàrrecs
- 1 gra d’all
- 100 ml d’oli d’oliva suau
- Sal i pebre

PER ALS TOMÀQUETS

- 20 tomàquets cirerols
- 5 gr de farigola seca
- 250 ml d’oli d’oliva suau

ELABORACIÓ:

Feu ofegar l’all, els pinyons i els espàrrecs durant 3 minuts. Renteu i escaldeu l’alfàbrega.

Poseu junts tots els ingredients i tritureu-los.

Coleu la salsa amb un colador fi. Deixeu-la refredar i reserveu-la.

Renteu els espàrrecs i talleu-los amb la mandolina vertical per obtenir una mena de tallarines. Poseu-los en una safata i salpebreu-los.

Poseu els cirerols en una safata, afegiu-hi l’oli, salpebreu-los i confiteu-los durant 30 minuts a 90°C.

MUNTATGE DEL PLAT:

En un plat pla, disposeu una base de pesto en cercle. Poseu 200 gr d’espàrrecs laminats dins d’un motlle, per donar-hi volum.

Afegiu-hi 5 cirerols partits pel mig i trossos o llenques de parmesà.

Amaniu-ho amb oli verge, flor de sal i alfàbrega fresca.



Elaboració: 45 mins / 4 persones

És temps d’espàrrecs!