



di **Andrea Angeletti**

Ristorante *le Busche*, Montecarotto (AN)

RICETTA

**CHITARRINE ALL'UOVO CON ALICI AFFUMICATE, VONGOLE DELL'ADRIATICO, FINOCCHIETTO E CHIPS DI CARCIOFI CROCCANTI**

**EGG PASTA CHITARRINE WITH SMOKED ANCHOVIES, ADRIATIC CLAMS, WILD FENNEL AND ARTICHOKE CRISPS**

Ingredienti per 8 persone:

Ingredients (serves 8):

**Per la pasta:** 300 g di semola; 300 g di farina; 4 uova intere

**Per le alici affumicate:** 40 alici; 70 g di sale fino; 15 g di zucchero; 15 g di zucchero di canna. Trucioli di legno non resinoso

**Per il sugo:** 200 g vongole dell'Adriatico; 20 g vino bianco; 10 g finocchietto; 50 g olio d'oliva extra vergine d'oliva; 30 g cipolla rossa; 1 spicchio d'aglio; carciofi chips; 4 carciofi mammolo; 3 decilitri d'olio di semi di girasole; sale e pepe e peperoncino.

**Per la pasta** Impastare alla macchina tutti gli ingredienti e con la trafilatura in bronzo ricavare le chitarrine.

**Per le alici** Mondare e diliscare le alici, stenderle su di un foglio di carta da forno e spolverarle con il sale bilanciato e lasciarle marinare per almeno un'ora. Trascorso questo tempo trasferire le alici nel forno spento. In un tegame alto far bruciare su di un fornello i trucioli di legno fino a che non diventino ben abbrustoliti ed inizino a fare del fumo. A questo punto mettere un coperchio sopra il tegame e trasferire il tutto nel forno sempre spento, togliere velocemente il coperchio e richiudere il portellone del forno. Lasciare per almeno un'ora le alici a contatto con il fumo. Se le alici non vengono usate subito per fare la pasta è bene metterle in un sacchetto sottovuoto.

**Per i carciofi chips** Pulire i carciofi, privarli dell'eventuale barba interna e tagliarli molto sottili. Portare l'olio di semi a 150°, friggerci i carciofi fino a che non sono ben dorati. Scolarli e asciugare bene dall'olio. Salarli.

**Per il sugo** Far sudare in una padella l'aglio con l'olio d'oliva, versare le vongole e sfumare con il vino bianco, lasciar aprire le vongole. Sgusciarle tenendo da parte l'acqua di cottura ricavata. In un'altra padella fare un soffritto con la cipolla e il peperoncino, aggiungere il finocchietto tritato, le alici affumicate tagliate a pezzetti e le vongole sgusciate. Bagnare con l'acqua di cottura delle vongole e sistemare di sapore con sale e pepe. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e saltarla in padella con il sugo ottenuto. Servire la pasta con guarnizione dei carciofi fritti e ciuffi di finocchietto.



**For the pasta:** 300 g durum wheat semolina; 300 g plain flour; 4 whole eggs

**For the smoked anchovies:** 40 anchovies; 70 g fine salt; 15 g white sugar; 15 g cane sugar. Non-resinous wood chips.

**For the sauce:** 200 g Adriatic clams; 20 ml white wine; 10 g wild fennel; 50 g extra virgin olive oil; 30 g red onion; 1 clove garlic; artichoke crisps (4 globe artichokes; 3 dl sunflower seed oil; salt, pepper and cayenne pepper)

**For the pasta** Mix all the ingredients in a dough mixer and make the chitarrine (long spaghetti-like pasta with a square cross-section) using the bronze pasta extruder disc.

**For the anchovies** Clean and bone the anchovies, lay out on a sheet of oven paper, dust with 'balanced' salt and sugar mix and leave to marinate for at least an hour. After marinating, put the anchovies in a cold oven. In a tall saucepan, heat the wood chips on the hob until they char thoroughly and start to smoke. Now place a lid on the saucepan, put the saucepan in the oven (do not turn the oven on), then quickly remove the lid and close the oven door. Leave the anchovies to smoke for at least an hour. If the smoked anchovies are not to be used immediately to make the sauce, preferably keep in a vacuum bag.

**For the artichoke crisps** Clean and trim the artichokes, remove the internal filaments if necessary and slice very thinly. Heat the sunflower seed oil to 150°C and fry the slices until golden and crispy. Drain, dry thoroughly then season with salt.

**For the sauce** Sweat the garlic in olive oil in a frying pan, add the clams then add the white wine. Cook until the shells open, then remove the meat from the shells and keep the cooking juices. In a separate pan, sauté the onion with the cayenne pepper, add the finely chopped wild fennel, the smoked anchovies cut into chunks, and the clam meat. Add the cooking juices from the clams and season to taste with salt and pepper. Boil the pasta in plenty of salted water, drain and toss in the pan with the sauce. Serve garnished with the fried artichoke crisps and tufts of wild fennel.



ELDORADO, MINNEAPOLIS SIRMAN