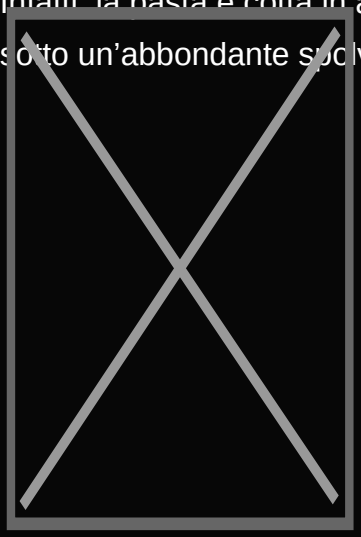
Gli spaghetti al pomodoro diventano un dolce

spaghetti-pomodoro-dolci-b8125fbb

Un piatto di pasta per dessert? In occasione del World Pasta Day, che ogni anno ricorre il 25 ottobre, **gli “Spaghetti al pomodoro” diventano un dolce grazie a Valerio Braschi**, il più giovane vincitore della storia di Masterchef e chef estroso del ristorante 1978 di Roma, e WMF, celebre brand tedesco di prodotti per la cucina.

Secondo le statistiche, **ogni anno un italiano mangia in media 25 Kg di pasta**. Ripiena, al forno, asciutta, rossa o bianca ma pur sempre salata e come primo piatto. Da qui l’idea dello Chef Braschi e di Wmf di **celebrare questo ingrediente simbolo della tradizione italiana in un modo originale** per esaltarne la versatilità e aprire a nuove possibilità di utilizzo.

Nasce così la **verisone dolce degli “spaghetti al pomodoro”**, iconico primo piatto di pasta che ogni giorno continua a diffondere e far apprezzare l’arte culinaria italiana nel mondo. Il piatto a prima vista appare identico al grande classico salato, e anche gli ingredienti principali sono gli stessi, ma, sono la preparazione e l’aggiunta di alcuni dettagli a **trasformarlo in una portata ideale per il fine pasto**. Infatti, la pasta è cotta in acqua dolce, il pomodoro caramellato e il basilico servito come gelato, il tutto sotto un’abbondante spolverata di cocco rapé al posto del formaggio.



Ricetta: Spaghetti al pomodoro dolci

Ingredienti per 4 persone

Spaghetti: 240gr
Pomodorini datterini: 1kg
Zucchero di canna qb
Latte: 500ml
Basilico: 100gr
Panna 50ml
Zucchero semolato 50gr
Neutro per gelati: 1 gr
Cocco rapè qb
Polvere di pomodoro qb

Procedimento

Tagliare i pomodorini a metà e cospargerli con abbondante zucchero di canna, infornarli a 180° per 15 minuti, successivamente frullarli.
Cuocere gli spaghetti in acqua bollente, scolarli, raffreddarli e condirli con la salsa di pomodoro dolce.

Frullare il latte con lo zucchero semolato, la panna e il neutro per gelati e scaldare a 80°.

Sbianchire il basilico in acqua bollente, raffreddarlo in acqua e ghiaccio e frullarlo fino a che non si otterrà una crema verde brillante.
Aggiungere la crema di basilico al composto di latte, zucchero, panna e neutro, frullare e raffreddare.
Montare il gelato in gelatiera.

Impiattare gli spaghetti con una spolverata di cocco rapè tostato e di fianco adagiare una quenelle di gelato al basilico sopra a un cucchiaino di polvere di pomodoro.