La ricetta: tagliolini alle olive nere, gamberi e Aloe Vera

gregori-nalon-bebe2def

aloe1**INGREDIENTI**

Per la pasta: g 200 semola rimacinata, g 100 farina tipo 1 macinata a pietra, g 50 purea di olive nere taggiasche, g 80 uova intere.
Per il sugo: g 300 gamberi, 1 spicchio di aglio, g 50 pomodorini a cubetti, g 10 aneto, g 1 menta fresca, g 2 basilico fresco, g 60 extravergine d'oliva, brodo di gamberi (teste e carapaci, cipolla, carota, sedano, braby, sale), g 100 aloe vera pura, g 30 pecorino romano grattugiato.

PROCEDIMENTO - Per la pasta procedere come una pasta all'uovo classica, idratando se necessario. Lasciarla riposare però almeno un'ora prima di lavorarla e ricavarne i tagliolini. Per il sugo: il brodo viene fatto con le verdure, poco olio, le carcasse dei gamberi. Rosolare bene, sfumare con brandy, unire poca acqua e salare. Dopo mezz'ora circa, spegnere e filtrare. In un padellino, mettere l'olio extravergine d'oliva, lo spicchio intero di aglio (da togliere poi), rosolare i gamberi a tocchetti per pochi minuti, unire il pomodoro, bagnare con pochissimo brodo ed unire il trito di erbe a fuoco spento.

Per la **decorazione**: friggere una foglia di spinacio in olio a temperatura bassa (135°-145°), rendendola croccante, trasparente, leggera. Finitura del piatto: bollire nel brodo di gamberi i tagliolini alle olive, metterli nella padella con i gamberi e spadellare. Dopo aver amalgamato il tutto, unire il pecorino e alla fine l'aloe vera. Mantecare e servire con la foglia di spinacio croccante.

Cucina e benessere: l'Aloe Vera