

Bavette al burro saporito. Di burro in bianco



Buondì miei cari, buona domenica! Come ve la passate, tutti al mare?

Troppo lontano dite!

Come?!?!?

Ancora non avete la fortuna di averlo direttamente sotto casa!!!!

Non ci credo...

Oggi sono un po' curiosa: vi capita mai di aver voglia di piatti semplici semplici, addirittura minimalisti o, per dirla in una parola...quasi da "ospedale"!

A me ogni tanto succede, come ieri ad esempio. A dispetto del tempo che chiamava "polenta e salsiccia" mi ha colto un'improvvisa voglia di pasta in bianco, proprio quella che sei "costretto" a mandar giù quando febbre o problemi intestinali non ti danno tregua e che sputeresti molto volentieri in faccia al tuo vicino di tavola che baldanzosamente si sta pappando un piattone di spaghetti ai frutti di mare, e che all'improvviso si è trasformata in un piatto da gran gourmet!

Sono proprio le ricette così semplici ed essenziali che ti fanno render conto ancor di più di quanto la qualità degli ingredienti sia fondamentale per la buona riuscita di un piatto.

Una besciamella preparata con un burro non eccellente alla fine se la può cavare nel gran mix di ingredienti a cui viene solitamente abbinata, ma provate a condire un piatto di pasta **soltanto** con del burro scadente e vedrete come sarà la spazzatura a giovarsene mentre a voi toccherà rimettere su l'acqua e magari andare a racimolare qualche pomodorino nel cassetto in fondo al frigo.

Questa in verità non vuole essere una ricetta, ma solo un'idea un po' sfiziosa per un cambio di look alla classica pasta in bianco e così, approfittando del burro home-made preparato il giorno prima e su ispirazione del classico burro-accughe, ecco come ho soddisfatto la mia voglia di bianco.

Bavette al burro saporito

Print

Prep time

10 mins

Cook time

10 mins

Total time

20 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 300 gr di bavette larghe
- una ventina di olive nere snocciolate
- pasta d'acciughe
- 50-60 gr di ottimo burro
- prezzemolo

Procedimento

1. Tagliare a pezzetti le olive e tenerle da parte.
2. Lessare le bavette in abbondante acqua bollente non troppo salata e scolarle piuttosto al dente.
3. Trasferirle in un'ampia padella con un po' della loro acqua di cottura, aggiungere due noci di burro, della pasta d'acciughe (io ne ho messa poca per dar sapore senza coprire troppo il gusto del burro) e portare a cottura, aggiungendo le olive e ancora qualche cucchiaino di acqua se necessario.
4. Fuori dal fuoco aggiungere il resto del burro, mescolando bene per farlo sciogliere completamente.
5. Profumare con un battuto di prezzemolo (il mio era finissimo causa condizionamenti paterni ma tritato grosso farebbe sicuramente più figura) e servire immediatamente.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...