

# LE RICETTE DEI SOGNATORI DEL GUSTO

DI CRISTIANO TOMEI

---



## AGNOLOTTO DI FINOCCHIO CON CICALE, SAMBUCA E CAFFÈ

### Dosi per 4 persone

500 g di pasta all'uovo	1 spicchio d'aglio
365 g di succo di finocchio	scorza di limone
65 g di amido di riso	polvere di caffè
30 g di fecola di patate	sambuca
200 g di canocchie	olio
½ finocchio	sale

---

### Procedimento

Mettere in una pentola il succo di finocchio con un filo d'olio e un pizzico di sale, aggiungere l'amido di riso e la fecola di patate, far addensare sbattendo con la frusta il composto, quando è duro, metterlo in una sac a poche e riporlo in frigorifero. Stendere la pasta all'uovo e con il ripieno formare gli agnolotti. Mettere in una padella le canocchie sgusciate e tagliate a pezzetti, aggiungere lo spicchio d'aglio, il finocchio a dadini, la sambuca, l'olio e il sale, cuocere qualche minuto. Quando gli agnolotto sono cotti, saltarli nella salsa. Sporzionare e spolverare con la polvere di caffè e la scorza di limone.

---

*Sognatori del gusto*

