MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001098
Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 09:48
da TIZIANO TERRACCIANO

Red Carpet

Su di un tappeto di rapa rossa fritta, Grano Chirico con broccoli e frutti di mare.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 5 persone

n.2 rape rosse cotte al vapore
300 g di grano Chirico
200 g di cime di rapa fritte
n. 15 cozze
n.30 vongole
n. 30 lupini
n. 45 telline
Olio per friggere q.b.
Olio Evo italiano q.b.
Aglio q.b.
Peperoncino q.b.

Preparazione

Tagliare le rape rosse a fettine sottili e friggerle.
In una padella versare l'olio e far imbiondire e poi togliere l'aglio e il peperoncino.
Cuocere quindi i frutti di mare coprendo con un coperchio giusto il tempo che si aprano.
Con una pinzetta togliere i frutti di mare e sgusciarli.
Nel brodo restante mettere il Grano Chirico e far cuocere per 5 minuti, aggiungere poi le cime di rapa e cuocere altri 5 minuti.
Disporre su un piatto i dischi di rapa rossa e mettervi al cento il preparato con il grano per poi disporvi i frutti di mare sgusciati.

Vino consigliato

Greco di Tufo Docg

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com