



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002841 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Mar 2019 alle ore 15:41**

**da CALOGERO RIFICI**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Ape Maia

L'ape Maia è un cartone animato per bambini prodotto nel 1975 su commissione della televisione tedesca ZDF, di 52 episodi di 22 minuti ciascuno. La serie è tratta dal romanzo L'Ape Maia scritto nel 1912 dallo scrittore tedesco Waldemar Bonsels. In Italia la prima serie venne trasmessa nel 1980 su Rai 2. Nel 2007 la De Agostini pubblicò l'intera serie in DVD includendo gli 11 episodi inediti con un nuovo doppiaggio. Per realizzare questo piatto, mi servivano intanto i fiori, perché dove ci sono le api ci sono i fiori, e ho deciso di usare dei garofani. Alcune parti gialle e altre nere per l'addome dell'ape, realizzate con della pasta come vi spiego in seguito, ma il piatto oltre a raccontare una storia deve essere buono, quindi tutto è amalgamato, con una salsina semplice con pomodori datterini gialli, cipollotti di Tropea e un peperoncino dal gusto delicato.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 4 persone

700 g di Datterino Giallo in succo  
200 g di ziti  
150 g di spaghetti alla chitarra al nero di seppia  
250 g di pomodorini gialli  
n. 3 cipollotti di Tropea  
Un pezzetto di curcuma  
Sale q.b.  
n.1 peperoncino Aji Amarillo  
Pepe bianco q.b.  
Olio EVO q.b.  
n. 4 cubetti di pane  
Qualche garofano rosso  
Qualche rametto di maggiorana

### Prodotti utilizzati

Datterino Giallo in succo

### Strumenti di cottura

Padella dai bordi alti e forno

### Preparazione

Iniziamo a pulire le cipolle, tagliate le foglie esterne delle cipolle, cercate di lasciarle integre perché serviranno per fare le ali dell'ape, tagliate le parti interne a rondelle piccole.

Tagliate 4 pomodorini a metà, dividete la parte superiore a spicchi, saranno i capelli dell'ape, in una teglia, foderata di carta forno, mettete tutti i pomodorini gialli e le foglie esterne della cipolla, un pizzico di sale e un filo d'olio. Fate cuocere a 160° per 15 minuti.

Fate cuocere i 200 g di ziti in poca acqua salata, dopo qualche minuto grattugiate la curcuma, nell'acqua.

Fate cuocere i 150 g di spaghetti alla chitarra al nero di seppia, in acqua salata, scolate al dente e mettete a freddare, in un contenitore ampio. Ho utilizzato gli spaghetti alla chitarra al posto degli spaghetti normali perché sono più facile da posizionare nei vasi.

Prendete i pezzi di pane, create una culla per la base dell'ape, disponetelo sulla parte sinistra del piatto, attorno al pane disponete i pomodorini al forno e qualche petalo di garofano. Prendete i barattolini a forma di addome dell'ape, io ho usato dei barattoli da vasocottura, disponete uno strato di ziti e uno strato di ziti, con la parte esterna foderata di spaghetti al nero di seppia. Alla fine date una spolveratina di pepe bianco, serve oltre al sapore, per attivare la curcuma e mettere a disposizione dell'organismo, tutti i nutrienti utili all'organismo. In una padella scaldate un paio di cucchiaini d'olio evo e fate rosolare le rondelle di cipolle il peperoncino tagliato in due, aggiungete il contenuto dei 2 barattoli di datterino giallo, schiacciate con delicatezza i datterini e anche il peperoncino, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere. Togliete il peperoncino, anche se l'Aji Amarillo non è molto piccante, preferisco toglierlo, dopo aver tolto il peperoncino aggiungete qualche fogliolina di maggiorana, in questo periodo primaverile ha un profumo meraviglioso, quindi è un peccato perderlo cuocendola. A cottura ultimata, togliete le parti più grosse e li mettete in mezzo al piatto, il resto del sugo versatelo all'interno del corpo dell'ape. Aggiungete il capo dell'ape e l'aluccia che avrete ritagliato dalla cipolla a forno, sembrerà strano ma le foglie della cipolla e le api delle api hanno una trama simile. Dopo aver mangiato la pasta dentro il barattolino potete prendere il pane che fungeva da piedistallo e farci la scarpetta.

#### **Vino consigliato**

Un bianco fresco, un Ansonica della costa toscana