



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002861 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Apr 2019 alle ore 10:17

da PATRIZIA VALERIO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Bouquet di mare con friarielli e vongole

Questo primo piatto dal nome particolare Bouquet di mare con friarielli e vongole, regala un sapore decisamente primaverile/estivo. Molto particolare perchè si presenta come una monoporzione, vista la cottura in uno stampo da muffin, proprio per creare la forma di un fiore avvalorata dall'uso della lasagna riccia. In questa preparazione si uniscono i sapori di terra, come la ricotta ed i friarielli, e i sapori di mare, dati dai gamberetti e dalle vongole. Ed ora vi mostro la preparazione che può sembrare lunga ma non diversa dall'assemblare una lasagna al forno.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 3 persone

Lasagne ricce 6 fogli
Ricotta vaccina 200 g
Friarielli 500 g
Vongole veraci 500 g
Gamberetti 300 g
Pomodori Il Pomodorino La Fiammante n.1 vasetto
Olio EVO 150 g
Sale e pepe q.b.
Aglio n. 2 spicchi
Prezzemolo q.b.

Prodotti utilizzati

Il Pomodorino La Fiammante, vongole, friarielli, gamberetti, ricotta e lasagne ricce.

Strumenti di cottura

Padella, tegame alto, teglia da muffin

Preparazione

Lavare i friarielli molto bene e mettere a cuocere in una padella larga facendo un giro d'olio, aglio a pezzetti e sale. Cuocere fino a rendere morbida la verdura.

Far raffreddare e tagliarla in modo da poterla utilizzare facilmente.

Lavorare a crema la ricotta salando e pepando.

Far cuocere pochissimo i gamberetti. Io li ho messi appena per 1 minuto nell'acqua dove poi andremo a cuocere le lasagne ricce.

Mettere tutto a raffreddare.

In una padella versare 2 cucchiaini di olio, far soffriggere leggermente l'aglio e poi versare i pomodorini de La Fiammante provvedendo a salare. Far insaporire per pochi minuti e poi spegnere.

In un tegame alto versare 2 cucchiaini di olio Evo, aggiungere le vongole e appena cominciano ad aprirsi toglierle subito man mano che si aprono per evitare una cottura eccessiva. Le vongole rilasceranno un sughetto che dopo filtrato verrà aggiunto ai pomodorini in modo da aggiungere il sapore di mare.

Intanto cuocere le lasagne non arrivando a fine cottura (cioè si devono ammorbidire ma non devono raggiungere la cottura completa) visto che successivamente andranno in forno.

Cotte le lasagne prelevare un foglio per volta, adagiarlo su un canovaccio e attendere che si asciughi.

Su di esso si stende uno strato di ricotta, poi i gamberetti ed infine i friarielli.
Mettere un po' di sugo dei pomodorini in ogni forma dello stampo da muffin.
Avvolgere la lasagna come un rotolo e tagliarla in 2 parti che saranno messe in uno stampo da muffin.
Completare in questo modo tutte le lasagne.
Versare su ogni bouquet del sughetto di pomodorini.
Coprire la teglia di carta di alluminio alimentare e porre in forno a cuocere a 180° per 20 minuti.
Finita la cottura (verificando con i rebbi di una forchetta), togliere la teglia dal forno e far riposare sempre lasciando il foglio di alluminio.
Comporre il piatto mettendo un bouquet sul piatto e decorandolo con i pomodorini cotti, le vongole e del prezzemolo.

Vino consigliato

Rosato del Salento

La ricetta ha partecipato a:

#contest pomorossodautore #saniemediterranei #lafiammante