



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000541

Registrata in data 30 Mag 2016 alle ore 12:10

da GIUSEPPE PORTANOVA

Bucatini all'amatriciana di mare

Un classico della tradizione romana, sposa la sua variante con l' unione del mare. Insieme creano sapori dal gusto ricco e deciso.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 6 fette di guanciale con uno spessore di 4-5 mm
100 g di pecorino romano
1 lt e 1/2 di pomodori pelati
pepe nero macinato q.b.
sale q.b.
olio evo q.b.
n. 4 spicchi di aglio
500 g di cozze
500 g di vongole
n. 16 gamberetti rosa
n. 2 bicchieri di vino bianco
brodo vegetale q.b.

Preparazione

Iniziate mettendo le vongole a bagno in acqua e sale possibilmente in un luogo buio e silenzioso (fidatevi non sono pazzo). Per le cozze potete semplicemente metterle a bagno e successivamente pulirle a modo.

In una padella fate rosolare con un filo di olio il guanciale, fatelo cuocere rendendolo più croccante, lo vedete dal momento in cui il grasso passa da trasparente a un colore più scuro, successivamente sfumate con un bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare.

Aggiungete il pomodoro continuando la cottura a fiamma bassa per 45 minuti c.a. ricordandovi verso la fine di aggiungere 60 g di pecorino romano e una bella spolverata di pepe nero macinato.

Prendete le vongole, scolatele e scuotetele un po' lavandole sotto acqua corrente, pulite le cozze e lavate anche queste sotto l' acqua. Successivamente in un tegame iniziate a far soffriggere l' aglio con mezzo bicchiere di olio, quando inizierà a colorarsi aggiungete le cozze e le vongole saltandole e sfumando tutto con il vino bianco.

Evaporata la parte alcolica aggiungete un paio di mestoli di brodo e ultimate la cottura con il coperchio, ricordatevi di salare e pepare.

Quando si saranno raffreddate, filtrate con un colino di stoffa il fumetto e mettetelo da parte, mentre le cozze e le vongole aggiungetele al sugo dell' amatriciana. Magari potete sgusciare metà delle cozze e delle vongole e l' altra metà lasciarle intere, o addirittura sgusciarle tutte e lasciarvene qualcuna per la guarnizione.

Passate ai gamberetti rosa, la loro caratteristica è quella di essere tenerissimi e di essere mangiati così come li cuocete, proprio per questo dovreste semplicemente saltarli in padella con un filo di olio, sale, pepe e scottateli rapidamente, giusto il tempo di cuocerli all' interno.

Mettete in cottura la pasta, preparate il vostro sugo e a cottura ultimata saltate la pasta aggiungendo il fumetto e continuate ad amalgamare bene il sugo, quando andrete ad impiattare, spolverate la pasta con il pecorino e una bella passata di pepe nero macinato fresco, adagiate lateralmente i gamberetti precedentemente scottati e gustatevi la vostra amatriciana di mare con un bel bicchiere di vino bianco!!!

Buon appetito

Vino consigliato

Pecorino Docg biologico - Cent'anni