



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001403**

Registrata in data 06 Giu 2017 alle ore 09:34

da **CRISTIANA DI PAOLA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Caccavella con puttanesca di sgombero

Un primo estivo ai profumi del Mediterraneo.

Tempo di preparazione: 35 minuti

### Ingredienti per 4 persone

n. 4 Caccavelle de La Fabbrica della pasta di Gragnano  
n. 2 sgombri  
n. 12 olive verdi  
30 g di capperi  
n. 12 datterini rossi de La Fiammante  
n. 12 datterini gialli de La Fiammante  
n. 1 carota  
n. 1 costa di sedano  
olio extra vergine di oliva q.b.  
vino bianco q.b.  
n. 1 spicchio d'aglio fresco  
sale  
pepe

### Prodotti utilizzati

Caccavelle della "Fabbrica della pasta di Gragnano"  
Datterini rossi de "La Fiammante"  
Datterini gialli de "La Fiammante"

### Preparazione

Eviscerate e sfilettate gli sgombri. Privateli della pelle e delle spine eventualmente rimaste. Riducete la polpa in cubetti. Tagliate la carcassa in pezzi. Fate soffriggere un filo d'olio extra vergine con una carota e una costa di sedano tagliati a tocchetti. Unitevi la carcassa degli sgombri e sfumate con del vino bianco. Unite qualche cubetto di ghiaccio e fate restringere.

Portate l'acqua a bollore. Nel frattempo fate soffriggere l'aglio, unite le olive e i capperi. Fate insaporire ed unite i datterini. Schiacciateli con una forchetta e proseguite la cottura. Sfumate con il fumetto ristretto di sgombero. Unite i pezzetti di sgombero e fate cuocere per 1-2 minuti.

Fate cuocere le caccavelle, avendo ben cura che siano ben immerse in acqua.

Una volta pronte scolatele e servite con il sugo alla puttanesca.