



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001982 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 02 Mar 2018 alle ore 09:33

da CLAUDIA TURRINI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Caccavella di Gragnano con zuppa di fagioli, scarola e calamaretti

Una ricetta tipica della tradizione napoletana, la zuppa di scarola e fagioli: sapori semplici e genuini, arricchita dai calamari perché la cucina partenopea non può fare a meno anche del mare, servita in una caccavella della "Fabbrica della Pasta di Gragnano", bellissima icona rappresentativa di un vanto della gastronomia campana: la pasta. Una ricetta in cui i sapori dell'orto e quindi della terra si sposano con quelli del mare e si ritrovano racchiusi in un contenitore prezioso, giallo come il sole, l'alimento base della popolazione e rappresentativo della cultura culinaria campana: la pasta.

Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g fagioli cannellini secchi
n.1 cespo di scarola fresca
n.1 costa di sedano
n. 5/6 pomodorini
Olio extravergine d'oliva q.b.
n.1 spicchio di aglio
n.1 peperoncino
Sale e pepe q.b.
500 g calamaretti freschi
n. 4 Caccavelle della Fabbrica della Pasta di Gragnano

Prodotti utilizzati

Caccavelle della Fabbrica della Pasta di Gragnano

Preparazione

Sciacquate i cannellini e metteteli a bagno in una ciotola con abbondante acqua per almeno 8/10 ore. Trascorso il tempo necessario, scolateli e trasferiteli in una casseruola, copriteli con abbondante acqua fredda, aggiungete una costa di sedano ed i pomodorini già lavati. Fate cuocere a fuoco lento per circa 2 ore, fino a quando i fagioli non saranno diventati teneri. Aggiustate di sale.

Intanto lavate e pulite la scarola eliminando le foglie eventualmente danneggiate ed il gambo centrale. Sbollentate tutte le foglie in acqua salata per pochissimi minuti. Scolatele e lasciatele intiepidire. Tagliate le foglie più lunghe a listarelle.

Pulite ed eliminate gli scarti dei calamaretti: lavateli accuratamente sotto l'acqua corrente e tagliateli a rondelle. In una padella fate appassire uno spicchio di aglio già sbucciato e un peperoncino a pezzi, fate cuocere i calamaretti ed aggiungete anche la scarola. Fate insaporire per qualche minuto e togliete dal fuoco.

A questo punto cuocete in abbondante acqua bollente le caccavelle, facendo attenzione di scolarle qualche minuto prima rispetto al tempo di cottura per evitare che si rompano successivamente. Versate scarola e calamaretti nella pentola dei fagioli e fate insaporire amalgamando bene il tutto mentre cuoce la pasta. Disponete le caccavelle al centro del piatto di portata e versate al loro interno la zuppa di scarola e fagioli con i calamaretti. Servite subito con un filo di olio a crudo.

La ricetta ha partecipato a:

Contest "Carmela ricett" organizzato da Osteria Da Carmela