



Ricetta N. RE001134

Registrata in data 06 Mar 2017 alle ore 09:31

da TIZIANO TERRACCIANO

Caccavella mare, ciummo e terra

Caccavella in tegamino con totanetti freschi, puparulilli d'ò ciummo e datterini gialli.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

4 Caccavelle de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano
n.1 barattolo di datterini gialli al naturale linea Gourmet de "La Fiammante
400 g di peperoncini verdi del fiume (in alternativa peperoncini verdi friggiarelli)
750 g di totanetti freschi del Mediterraneo
Olio evo italiano q.b.
n. 2 spicchi di aglio dell'Ufita
n.2 bicchieri di vino "Greco"
n.2 peperoncini
sale q.b.

Preparazione

Pulire i peperoncini verdi e friggerli in olio evo italiano.

In una padella far indorare uno spicchio d'aglio e dopo averlo tolto cuocere per 5 minuti i datterini gialli, salare e aggiungere i peperoncini (alcuni interi ed altri tagliati a rondelle) e far cuocere altri 5 minuti.

In un tegame far indorare in olio evo italiano uno spicchio d'aglio ed il peperoncino, e dopo averli tolti mettere i totanetti precedentemente puliti e tagliati, dopo 3 minuti cominciare a far sfumare a fiamma viva il vino e dopo altri 3 minuti aggiungere il sugo con i datterini e i peperoncini, cuocere per altri 5 minuti a fiamma bassa.

Nel tegamino di terracotta disporre la Caccavella e riempire con il sugo "mare, ciummo e terra".

Vino consigliato

Greco del Sannio Dop