



Ricetta N. RE001320

Registrata in data 17 Mag 2017 alle ore 16:37

da **FRANCESCO GIULIANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Caccavella "Oro di mare"

Caccavella al ragù giallo di orate e gamberi su passatina di corbarino al basilico

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g caccavelle di Gagnano

Per il ragù di orata e gamberi

0,16 g Zafferano

320 g Orata filetto pulito senza pelle

150 g gambero rosso di Mazara

4 g sale fino iodato

2 g pepe nero in polvere

g 60 cipolla bianca o dorata

g 200 pomodorino giallo intero in acqua

g 20 olio evo

g 15 brandy

Per la passatina di Corbarino

g 50 pomodoro corbarino in succo

g 5 aglio rosso di Nubia

g 2 sale

g 2 pepe

g 10 basilico

g 10 olio evo

Prodotti utilizzati

Pomodorini gialli La Fiammante in acqua barattolo di vetro

Pomodoro corbarino in latta La Fiammante

Caccavella Fabbrica della pasta di Gagnano

Orata fresca

Gambero rosso di Mazara

Strumenti di cottura

Padella antiaderente, pentola, minipimer.

Preparazione

Per la cottura della pasta: predisporre una pentola di acqua sapida. Portare a bollore e inserire ora la caccavella. Lasciar cuocere per circa 20 minuti girando talvolta con delicatezza. Poi scolare il tutto e disporre a testa in giù su di un canovaccio pulito di cotone. Riempire la pasta con il condimento desiderato e porre in forno a 180°C per 10 minuti coprendo la teglia con un foglio di alluminio.

Per il ragù di orata e gamberi: predisporre in padella cipolla e olio evo. Rosolare appena e poi inserire le orate sfumando con il brandy. Poi aggiungere i pomodori, facendo cuocere il tutto per circa 8/10 minuti. Due minuti prima della fine della cottura unire i gamberi e portare a compimento della cottura stessa. Aggiustare di sale e pepe. Mettere il condimento all'interno della caccavella e procedere in forno come spiegato sopra.

Per la passatina di corbarino: predisporre una padella con aglio e olio e.v.o. Soffriggere appena e mettere il pomodoro. Portare a cottura, aggiustare di sale e pepe. Infine aggiungere il basilico. Frullare il tutto fino ad ottenere una passata di pomodoro. Lasciamo raffreddare e useremo questa passatina come letto.

Presentazione del piatto: disporre una lingua di passatina sul piatto e poi adagiare la caccavella in prossimità della fine della stessa. Guarnire se volete con della granella di pistacchio (g.2/3 per porzione). Servire caldo.

Vino consigliato

Vino Bianco Falanghina beneventana