



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001178

Registrata in data 27 Mar 2017 alle ore 16:57

da CLAUDIA TURRINI

Calamarata con ricotta al basilico & crumble di fresella... in a jar!!!!

Un crumble croccante di freselle e noci, una morbida e vellutata crema di ricotta al basilico ed una gustosa calamarata!! I sapori ed i colori della terra, del sole e del mare!!!! Tutti racchiusi in un vasetto monoporzione, in modo da poter gustare tutte queste fragranze anche in un bel prato in occasione di un pic nic all'aperto oppure in barca durante le uscite estive...

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 2 persone

150 g pasta secca tipo calamarata
200 g passata di pomodoro
200 g calamari freschi
250 g ricotta fresca
n. 15/20 foglie di basilico fresco
n.2 freselle
n.50 g noci
olio extravergine di oliva q.b.
n.1 spicchio di aglio
sale & pepe q.b.

Preparazione

Iniziate da crumble di fresella: nel mixer riducete in briciole le 2 freselle assieme alle noci. Poi versate il vostro crumble sul fondo del vasetto (io non aggiungo condimenti, perché freselle e noci sono già molto saporiti).

Passate a preparare la crema di ricotta e basilico: nel mixer mettete le foglie di basilico con un filo di olio ed azionate fino ad ottenere un composto liscio e cremoso che dovrete poi amalgamare alla ricotta fresca. Aggiustate di sale e pepe e versate la crema sopra il crumble di fresella.

Riponete i vasetti in frigorifero in modo da fare solidificare leggermente la ricotta.

Intanto dedicatevi alla preparazione della calamarata: pulite e tagliate i calamari, fateli rosolare in padella con poco olio ed 1 spicchio di aglio. Poi aggiungete la passata di pomodoro. Continuate a cuocere a fuoco dolce per 10/15 minuti.

Intanto cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Scolatela ancora al dente e fatela saltare in padella con i calamari.

Aggiungete un po' di prezzemolo tritato.

Ora non vi rimane che versare la calamarata sopra la crema di ricotta e basilico.

Richiudete il vostro vasetto per mantenere all'interno tutte le fragranze degli ingredienti utilizzati. Al momento dell'apertura sarà un'esplosione di profumi ed aromi!!!!