



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002769 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Feb 2019 alle ore 09:05

da ALESSANDRO TOCCHETTI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Caravel

Caravella di pasta a cottura progressiva, ripiena di crudo di ricciola, vongole crude, vellutata di pomodorino del Piennolo, su crema di pomodoro San Marzano, semi di sesamo nero, dadini di cuore di bue rosso e verde.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

n.1 caravella di pasta o conchiglione gigante

n. 2 cucchiari di Passata di pomodoro San Marzano in conserva

n. 2 Pomodorini del Piennolo in conserva

50 g di cernia fresca cruda

Vongole veraci crude, a decorazione 3-4 dentro il conchiglione, ed 1 fuori con guscio.

Limone di Sorrento

Per la decorazione:

fili di buccia di melanzana

semi di sesamo nero

n. 1 pomodoro cuore di bue rosso

n. 1 pomodoro cuore di bue verde.

Preparazione

Innanzitutto prendere una pentola non grande piena d'acqua e metterla sul fuoco e porre la caravella di pasta nell'acqua fredda e lasciare che l'acqua si riscaldi. Con questo procedimento non sarà necessario arrivare al bollore dell'acqua per far cuocere la caravella. Dopodiché è necessario pulire la fetta di ricciola freschissima dalla pelle e da eventuali residui di spine e di squame. Con la stessa fare un battuto. Successivamente mettere il battuto a marinare per 3 o 4 minuti nel succo di limone. Nel mentre è importante far spurgare le vongole in acqua fredda e poi pulirle attentamente affinché non resti sabbia all'interno del mollusco. Tagliare a small dice il cuore di bue rosso e quello verde. Con un minipimer fare una crema dei pomodori San Marzano. Tagliare i pomodorini del Piennolo cercando di fare dei dadini. Sbucciare la melanzana e fare una julienne con la buccia e, successivamente, friggerla per qualche secondo e metterla a scolare su carta. Una volta cotta la caravella di pasta scolarla senza romperla. Fare un fondo con la passata di San Marzano al centro di un piatto tondo. Cospargere il piatto con semi di sesamo nero e la small dice dei cuori di bue rosso e verde. Al centro, dov'è la passata di San Marzano, mettere la caravella, mettere i dadini di Pomodori del Piennolo, poi il battuto di ricciola, le vongole e le bucce di melanzana frittelle a decorare.

Vino consigliato

Fiano 906 Ciro Picariello