



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002821 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Mar 2019 alle ore 12:36

da PATRIZIA VALERIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Conchiglie al profumo di mare e lime

Chi ama mangiare, specie d'estate, ma non solo, dei primi piatti a base di pesce, queste conchiglie al profumo di mare e lime inebrieranno i nostri sensi.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 3 persone

n. 15 Conchiglie grandi
n. 1 vasetto Pomodori gialli datterino (La Fiammante)
n. 1 vasetto Pomodori rossi il pomodorino (La Fiammante)
200 g Gamberetti
200 g Vongole veraci
300 g Lupini
n. 3 Gamberoni
n. 2 Zucchine
n. 2 Lime
200 g Ricotta vaccina
Erba cipollina q.b.
n. 1 Scalogno
1/2 bicchiere vino bianco
Olio EVO q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodorini La Fiammante gialli e rossi

Strumenti di cottura

Padella, Tegame, forno

Preparazione

Sgusciare i gamberetti e tenere da parte. Tagliare a dadini le zucchine e farle rosolare leggermente in olio e scalogno. Aggiungere i gamberetti e sfumare con vino bianco. Tenere da parte lasciando il sughetto nel tegame in cui faremo cuocere per pochissimi minuti i ciliegini rossi ed i datterini gialli.

In una pentola a parte far aprire i lupini e le vongole. Sgusciare dei lupini ed aggiungerli alle zucchine e gamberi. Questo ci servirà come farcia per le conchiglie.

Far cuocere i gamberoni in poco olio, aglio e sfumare con vino bianco.

Lavorare la ricotta con l'erba cipollina e scorza grattugiata di un lime.

Cuocere la pasta facendola cuocere 15/17 minuti aggiungendo 1 cucchiaio di olio nell'acqua in modo da non farla attaccare durante il raffreddamento, scolirla, passarla sotto l'acqua fredda per fermare la cottura.

Riempiamo ogni conchiglia con un cucchiaino di ricotta e sopra mettere 1 cucchiaino del composto di zucchine, gamberetti e lupini. Una volta riempiti tutti metterli in un tegame da forno facendo un giro d'olio alla base su cui adageremo le conchiglie farcite. Far cuocere in forno a 180° per 5/6 minuti.

Comporre il piatto mettendo al centro un gamberone. Mettere un cucchiaino di sugo dei pomodorini e in forma circolare (o come più piace) adagiare le conchiglie. Terminare il piatto aggiungendo vongole e lupini con i gusci, pomodorini gialli e

rossi e decorare con foglie di rucola. Fare un'ultima grattugiata di scorza di lime e pepe nero e voilà ora potrete gustare il vostro piatto profumatissimo di mare.

Vino consigliato

Bollicina Francia Corta o Vermentino di Gallura

La ricetta ha partecipato a:

Contest #pomorosso2019 #saniemediterranei