



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000490

Registrata in data 14 Mag 2016 alle ore 15:00

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Conchiglie di rana pescatrice, piselli e pomodori confit.

Piselli e rana pescatrice per un primo piatto diverso dal solito presentato dal Team Costa del Cilento al Cibus 2016 con l'azienda Newlat.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

350 g conchiglie
250 g di polpa di rana pescatrice
n.3 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva q.b.
8 g prezzemolo tritato
150 g piselli
100 g falde pomodori confit
250 g sugo ristretto di pescatrice

Preparazione

Prima di tutto sgusciare i piselli, cuocerli per 5 minuti nel forno a vapore e raffreddarli in acqua e ghiaccio.

In una padella a parte far rosolare qualche spicchio di aglio nell' olio.

Aggiungere la pescatrice tagliata a dadini, fare rosolare ed aggiungere il ristretto.

Cuocere la pasta in una pentola con abbondante acqua salata, scolarla e passarla in padella con il sugo, aggiungendo i piselli e le falde di pomodoro.

Aggiustare con sale e pepe.

Impiattare e aggiungere prezzemolo fresco e, se gradito, un filo di olio a crudo.