



Ricetta N. RE001348

Registrata in data 24 Mag 2017 alle ore 14:27

da **SAVINO DI NOIA**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fior fior di vongole

Fior di Gragnano, fiori di zucca, ricotta, basilico e vongole emulsionate

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 sole di Capri de la Fabbrica della pasta di Gragnano
240 g di pomodoro corborino de La fiammante (mettere da parte quattro pomodorini)
100 g di salsa di pomodoro
200 g di vongole sgusciate
n. 8 foglie di basilico
prezzemolo fresco q.b.
50 g di ricotta di fresca
50 g di parmigiano
n. 8 fiori di zucca

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Cottura della pasta

Mettere a bollire acqua abbondante e aggiungere un po' di sale, quando l'acqua bolle, calare 4 Sole e far cuocere per 10 minuti, girare lentamente di tanto in tanto.

Togliere la pasta con la schiumarola e metterla su uno strofinaccio di cotone o lino

Preparazione del sugo

In una padella aggiungere l'olio e far soffriggere uno spicchio di aglio, unire i pomodorini corbarino, il basilico e la salsa di pomodoro, salare e lasciar cuocere per 5 minuti.

In una padella a parte far soffriggere dell'aglio con l'olio, aggiungere le vongole, un pizzico di prezzemolo fresco e aspettare che si aprono e sfumare con il vino bianco. Sgusciare le vongole e passare nel mixer fino ad ottenere una crema.

Unire la crema di vongole al sugo di pomodoro.

In una ciotola impastare un po' di ricotta con basilico, 2 pomodorini corbarino, sale, pepe, olio e 4 fiori di zucca e passare il composto nel mixer, unirlo al sugo.

Disporre la pasta nella teglia aggiungere abbondante sugo sulla pasta, cospargere di parmigiano, coprire la teglia con carta argentata e mettere in forno a 180° per 30 minuti.

A 2 minuti dalla cottura togliere la carta argentata e ricoprire la pasta con la ricotta fresca, terminare la cottura, impiattare e decorare con fiori di zucca.

Vino consigliato

Falaghina, Chardonnay