



Ricetta N. RE000864

Registrata in data 29 Nov 2016 alle ore 13:16

da BIAGIO VANACORE

Fusilli alla carbonara di vongole con ricotta salata grattugiata

Quando si dice azzardo.

E' da un bel po' che in cucina si uniscono i sapori di mare e terra, io ho provato a farlo realizzando questo primo che ho trovato sublime.

Certo bisogna dosare bene gli ingredienti fra loro, per rendere questo piatto il più vicino possibile ai nostri gusti personali, ma questa è un' altra storia.

Provare per credere.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di fusilli di Gragnano alla trafilatura di bronzo

1 kg di vongole veraci

30 g di burro

100 g di pancetta arrotolata

n 4 uova fresche

50 g di ricotta salata grattugiata siciliana

pepe q.b.

prezzemolo q.b.

50 g di soncino

sale q.b.

1/2 bicchierino da caffè di vino bianco secco

Preparazione

Sbollentare le vongole in un wok fin quando non sono aperte (io le sbollento al naturale, senza aggiungere nulla).

Sgusciare le vongole e metterle da parte, contemporaneamente filtrare il liquido che ci servirà dopo.

Mettere in cottura i fusilli in abbondante acqua leggermente salata.

Nella wok utilizzato per sbollentare le vongole mettere il burro e come si è sciolto aggiungere la pancetta tagliata a listarelle sottilissime e farle dorare.

A questo punto sfumare con mezzo bicchierino da caffè di vino bianco e dopo 2 minuti aggiungere del prezzemolo fresco tritato insieme a due cucchiaini di liquido delle vongole, lasciando cuocere a fuoco lentissimo (se occorre aggiungere ancora del liquido) fino al momento della mantecatura.

Contemporaneamente in una terrina mettere i tuorli d' uovo con pepe nero e ricotta salata grattugiata, insieme a due cucchiaini di liquido di vongole, avendo cura di lavorarli fino ad ottenere una crema fluida.

Scolati i fusilli, saltarli nella padella dove c'è la pancetta per due minuti, aggiungendo le vongole, il rimanente liquido, la crema d'uovo e le foglie di soncino così da amalgamare il tutto.

Impiattare guarnendo con qualche foglia di soncino e appena appena un profumo di ricotta salata grattugiata.

Vino consigliato

Il contrasto terra mare suggerisce un vino rosso.

Naturalmente un campano, io ho servito il piatto con un aglianico di Villa Matilde