



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001528

Registrata in data 10 Lug 2017 alle ore 09:10

da PAOLO GRAMAGLIA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il Fusillo e la Pescatrice

Fusilli in trafilatura di bronzo con tocchetto di pescatrice, vongole, olive bianche, scaglie di mandorle e uva passa e limone è un piatto che ha tutto il sapore del mediterraneo e che porto in Cina per il Summit Mondiale della Cucina Italiana Roadshow tra Pechino, Changhsa e Shanghai dove cucino con Heinz Beck, per la serata di Gala a Shanghai, conclusiva del grande evento cinese.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

350 g di fusilli con il buco in trafilatura di bronzo di Gragnano

n. 8 pezzetti da 30 g circa di pescatrice pulita sfilettata

500 g di vongole veraci

100 g di mandorle bianche a scaglie sottili

n.12 pezzi di uva passa

n. 8 olive bianche

n. 2 limoni

n. 2 spicchi d'aglio

Olio extravergine di oliva

sale e pepe q.b.

n. 4 cucchiaini di caviale beluga

Preparazione

Cuocere a stufatura le vongole, sgusciarle e conservarle nel loro liquido di cottura.

Tagliare a fettine le olive bianche.

In una padella soffriggere l'aglio in abbondante olio, eliminare l'aglio e aggiungere prima il liquido della cottura delle vongole, poi la pescatrice, le olive, l'uva passa, le vongole, le mandorle, aggiustare di sale e pepe e grattugiare la buccia di un limone nella salsa.

Cuocere i fusilli molto al dente e lasciare terminare la cottura nell'intingolo.

Composizione del piatto: in un piatto bianco lucido fondo, disporre a nido i fusilli, adagiare ai lati due pezzetti di pescatrice e sulla parte superiore l'intingolo della salsa, guarnire la parte superiore con un cucchiaino di caviale.