



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003101 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 18 Ago 2019 alle ore 20:16

da **ANTONIO LASTRA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il Golfo di Napoli

Spaghetto di Gragnano polipo, friggirelli e cipolla caramellata su crema di burrata.

Tempo di preparazione: 26 minuti

Ingredienti per 1 persone

110 g Spaghetto di Gragnano

130 g Polipo

0.35 g Friggirelli

1 Burrata

n.1 Cipolla rossa di tropea

Caramellata con zucchero di canna e zucchero semolato e acqua.

q.b Olio evo, sale e pepe nero

q.b. Prezzemolo tritato

n.1 Spicchio di aglio

Strumenti di cottura

Bollitore, padella, mini pimer, mestolo, forchettone, piatto.

Preparazione

Per realizzare questo piatto ho soffritto uno spicchio d'aglio, una volta dorato ho aggiunto due tentacoli di polipo tagliati a tocchetti lasciandone un paio più grandi come guarnizione. Ho caramellato la cipolla rossa di Tropea con zucchero di canna, zucchero semolato e acqua. Dopo di che ho aggiunto i friggirelli (peperoncini verdi) con un po' di acqua di cottura e sale in modo di amalgamare bene tutti gli ingredienti per farli diventare un tutt'uno.

Per quanto riguarda la crema di burrata ho utilizzato una burrata frullata con sale e pepe.

Dopo 8 minuti di cottura dello spaghetto ho spadellato tutti gli ingredienti e assemblato il piatto.