



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002167 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 13:25

da LUIGI MALLARDO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il Re nero

Spaghetti al nero di seppia, crema di baccalà, gamberoni e datterini gialli.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Crema di baccalà:

500 g di baccalà

300 ml latte parzialmente scremato

n.1 gambo di sedano

½ cipolla piccola

n.1 foglia di alloro

pepe in grani q.b.

80 g di olio evo

1 spicchio d'aglio

120 ml di panna da cucina

Sugo gamberoni e datterini:

n. 8 gamberoni (70 g circa)

20 g brandy

n. 2 spicchio d'aglio (sbucciato leggermente schiacciato)

520 g (un barattolo) di datterini giallo in succo (Così Com'è)

120 g di olio evo

Prezzemolo q.b.

480 g spaghetti al nero di seppia (la Molisana)

Prodotti utilizzati

Spaghetti al nero di seppia (la Molisana), Datterini giallo in succo (Così Com'è)

Strumenti di cottura

Casseruola ovale 26 cm, casseruola bassa con manico, pentola cuocipasta

Preparazione

In un pentolino versare l'acqua e gli aromi (sedano, alloro, cipolla, pepe in grani) portare ad ebollizione e aggiungere il baccalà privandolo della pelle, una volta cotto, colare il baccalà, conservando un po' d'acqua di cottura, privarlo delle spine e porre la polpa in un recipiente.

Riscaldare l'olio una padella, far soffriggere l'aglio e una volta dorato rimuoverlo. Aggiungere la polpa di baccalà, rosolare leggermente, poi versare il latte e una volta evaporato riporre il composto nell' apposita tazza di miscelazione per il mixer a immersione, frullare brevemente con la panna e se necessario aggiungere un po' d'acqua di cottura, messa precedentemente da parte, per regolare la densità del composto.

Nel frattempo pulire i gamberoni, lasciando la testa e la coda attaccate. Fare scaldare parte dell'olio in una padella, unire uno spicchio d'aglio e una volta dorato toglierlo. Aggiungere i gamberoni e cuocere su entrambi i lati per pochi minuti. Sfumate con il brandy, piegare leggermente la padella verso la fiamma in modo che l'alcool prenda fuoco. Appena la

fiamma si è spenta, e l'alcol evaporato, togliere dal fuoco.

Aggiungere la salsa di pomodorini precedentemente saltata con aglio e olio lasciar amalgamare il tutto per circa un minuto a fuoco basso. In fine prima di unire il tutto con 3/4 di crema al baccalà aggiungere 4 code di gamberoni tagliati a julienne. Riporre i 4 gamberoni restanti in un recipiente. Scolare le linguine al dente (cotte in una pentola con abbondante acqua salata al punto giusto e in ebollizione) versarle nella padella con il condimento e saltare velocemente aggiungendo il prezzemolo tritato. Mantecare bene e impiattare. Completare guarnendo il piatto con la restante parte della crema e i gamberoni come da foto.

Vino consigliato

Falanghina dei Campi Flegrei.