



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003137 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Set 2019 alle ore 11:25

da NICOLA DI TERLIZZI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Il segreto del Golfo

Linguine di Gragnano risottate al sapore di mare

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 1 persone

120 g Linguine di Gragnano
Linguine doc trafilate a bronzo
n.1 Carota
n.1 Cipolla rossa
n.1 Costa di sedano
n. 4 Scampi (1)
n. 1 Aglio
0,08 g Zafferano
n. 7 Vongole veraci
n. 7 Cozze
n. 5 Pomodorini datterini
Q.b. Pepe
q.b. Prezzemolo

Strumenti di cottura

Rondò di media grandezza, una padella, frullino ad immersione.

Preparazione

Come primo passaggio puliamo gli scampi, cioè togliamo le teste, tiriamo fuori la polpa dal carapace e teniamo tutto separato.

Proseguiamo tagliando a pezzi grandi sedano, carota e cipolla rossa .

Nel frattempo mettiamo a spurgare le vongole veraci e puliamo le cozze.

A questo punto prendiamo un rondò di media grandezza e ci mettiamo dell'olio d'oliva e uno spicchio di aglio, facciamo imbiondire, poi togliamo l'aglio e ci mettiamo le teste degli scampi, facciamo rosolare per qualche minuto poi aggiungiamo del vino bianco, sfumiamo e poi aggiungiamo carota, sedano e cipolla rossa e rosoliamo per qualche minuto.

A questo punto aggiungiamo dell'acqua fredda e portiamo ad ebollizione, saliamo, aggiungiamo una bustina di zafferano e la nostra porzione di linguine e lasciamo cuocere.

Nel frattempo mettiamo in forno i pomodorini datterino tagliati a metà e privati dei semi conditi con un po' di sale e olio e lasciamo cuocere per circa 10 minuti .

Adesso prendiamo una padella larga, mettiamo olio e aglio, facciamo imbiondire e poi mettiamo le nostre cozze e vongole e le facciamo aprire, bagniamo con un po' di vino bianco e dopo che sarà evaporato l'alcol togliere dal fuoco e coprire il tutto con un coperchio.

Adesso togliamo le linguine dal rondò e mettiamole in padella con le cozze e vongole aggiungendo un po' del brodetto di cottura delle linguine.

Per ultimo prendiamo il brodetto rimasto e togliendo solo le teste degli scampi passiamo tutto con un frullatore ad immersione, se la salsa che ne ricava è troppo liquida fatela asciugare per qualche minuto .

Finalmente possiamo impiantare, quindi prendiamo la salsa ottenuta e la mettiamo sul fondo del piatto, attorno ci spolveriamo un po' di pane profumato agli aromi, sopra possiamo mettere le nostre linguine aiutandoci con un mestolo o con un coppapasta, ai lati della linguina ci mettiamo 3 cozze e 3 vongole a mezzo guscio ed infine i pomodorini precedentemente passati al forno, li possiamo usare come gusci dei frutti di mare per ultimare il piatto. Ovviamente prezzemolo in uscita .

Vino consigliato

Si consiglia un buon calice di Falanghina ..