



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001224

Registrata in data 03 Apr 2017 alle ore 11:54

da ANGELA SIMONELLI

In fondo al mar

Ho ideato questo piatto pensando ai fondali del mare, con i coralli, le alghe, i pesci. E' un primo con delle mezze maniche al pomodoro e alici con crema di asparagi e punte d'asparago fresche, condite con olio evo a crudo.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 2 persone

150 g mezze maniche di pasta di Gragnano
200 g passata di pomodoro La Fiammante
n. 3 filetti di alici sott'olio
250 g asparagi freschi
olio evo
sale
1/4 spicchio d'aglio

Preparazione

Versate dell'acqua in due pentole capienti e portate ad ebollizione. Intanto, in una padella mettete le alici con un po' di olio evo, accendete il fuoco basso sotto e pian piano fatele sciogliere. Aggiungete la passata di pomodoro e fate cuocere per 15 minuti circa, poi passate tutto in un colino a maglia fine e tenete da parte.

Lavate gli asparagi e poi tagliate 6 punte, dividetele a metà e tenetele da parte; private gli asparagi della parte terminale fibrosa e poi metteteli a cuocere nella pentola con l'acqua bollente.

Versate un po' di sale nell'altra pentola e cuocete le mezze maniche al dente.

Scolate gli asparagi e trasferiteli in una caraffa insieme all'olio, del sale, l'aglio e qualche cucchiaino di acqua di cottura, poi frullate con il mixer ad immersione fino a che avrete ottenuto una crema liscia. Scolate le mezze maniche, conditele con un po' di olio evo e poi impiattatele mettendole verticali nel piatto.

Riempite metà delle mezze maniche con la passata di pomodoro aromatizzata alle alici e l'altra metà con la crema di asparagi. Aggiungete le mezze punte di asparagi e dell'olio evo a crudo poi servite subito il piatto caldo.

Vino consigliato

Falanghina