



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000488

Registrata in data 14 Mag 2016 alle ore 11:00

da SILVIO MARTUSCELLI

La mia Pasta & Piselli

La pasta e piselli è un grande classico della cucina tradizionale partenopea.

Prima dell' avvento dei surgelati, la pasta e piselli era un piatto tipico del periodo primavera/estate; oggi, invece, lo si può trovare tutto l' anno ma ritengo che vi sia una notevole differenza tra il gusto ed il sapore che danno i piselli freschi rispetto a quelli surgelati o precotti.

Nel meridione d' Italia, peraltro, si è veramente maestri nell' abbinare alla pasta tutto ciò che la natura offre stagione dopo stagione realizzando un connubio di sapori e di sensazioni tattili (consistenza, croccantezza, viscosità...) unici.

In questa preparazione, a fare la parte dei protagonisti sono i gustosissimi piselli primaverili declinati in due diverse consistenze, una grande pasta mischiata di qualità e dei condimenti di assoluta eccellenza.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Mischiato Pontente di Gragnano " Pastificio Dei Campi "

250 g di piselli freschi di primavera e i loro tenerumi

n. 2/3 cipollotti nocerini

Cacioricotta di bufala q.b.

Olio EVO " FUMO " Frantoio Muraglia

sale e pepe q.b.

Una tazza di brodo vegetale di verdure bianche

Preparazione

Dopo aver pulito i piselli e selezionato con cura i tenerumi, mettete a bollire un gran quantitativo di acqua in una pentola capiente.

Sbollentate alcuni piselli per pochi minuti, raffreddateli immediatamente in acqua e ghiaccio, sbucciateli e teneteli da parte.

Ripetete l' operazione con i tenerumi avendo cura di eseguire il passaggio in acqua bollente salata per ancora meno tempo.

In una padellino antiaderente fate rosolare dolcemente i cipollotti nocerini in un filo di olio EVO.

Tirate su i piselli, scolateli in acqua e ghiaccio e tuffateli nel padellino dei cipollotti; regolate di sale e pepe e fite saltare a fiamma vivace per qualche minuto.

Frullate i piselli in con un frullatore ad immersione aggiungendo un goccio di brodo vegetale ed un filo di olio a crudo fino ad ottenere una crema liscia e fluida.

Cuocete la pasta nella pentola dove avete sbollentato i piselli, tiratela su a metà cottura e immergetela in padella, avendo cura di miscelare con sapienza brodo e crema di piselli fino ad ottenere un composto ben legato ed omogeneo.

Componete il piatto disponendo dapprima la pasta mischiata, i piselli freschi sbucciati, i tenerumi croccanti e infine il cacioricotta di bufala.

Servite dopo un paio di " giri " di olio affumicato Muraglia.

Buon appetito.

Vino consigliato

Valpolicella Classico DOCG

Pinot Bianco

Pinot Grigio