



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001897

Registrata in data 18 Dic 2017 alle ore 10:30

da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

La regina delle mele incontra il mare

Spaghetti di Gragnano Igp con frutti di mare e mela annurca Igp

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Spaghetti di Gragnano Igp

n. 4 mele annurcche

600 g di cozze

800 g di frutti di mare misti (fasolari, tartufi di mare; vongole, lupini, telline)

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano q.b.

Aglione q.b.

Peperoncino q.b.

Sale q.b.

Prezzemolo q.b.

Strumenti di cottura

Forno, padella

Preparazione

Mettere le mele annurcche intere nel forno a 200° e cuocerle finché non si spaccherà la buccia e comincerà a ribollire una schiumetta. Tagliare le mele a metà e separarne alcuni spicchi sottili da usare come decorazione. Togliere la buccia, che si staccherà facilmente dopo la cottura, e usarla come base nei piatti su cui adagiare successivamente gli spaghetti conditi. Mentre le mele cuociono, in una padella far imbiondire l'aglio e il peperoncino nell'olio e quindi farvi aprire a fuoco vivo i frutti di mare e toglierli appena si saranno aperti lasciando il sugo nella padella dove metteremo le mele cotte a pezzettoni. Cuocere finché non si avrà una crema fluida con dei pezzettini di mela visibili. A questo punto immergervi i frutti di mare precedentemente sgusciati, cuocere per 1/2 minuti e saltarvi gli spaghetti. Impiattare sulle bucce, decorare con le fettine di mela e cospargere di prezzemolo.

Vino consigliato

Kydonia Falanghina del Sannio DOP