MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003387 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 17 Giu 2020 alle ore 11:20
da ANGELO D'AMICO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Linguine aglio, olio e peperoncini verdi con vongole e limone

Aglio, olio e peperoncino ma quelli verdi in questo caso e dolci per ricordare il profumo e poi un sapore che risale alla mia infanzia.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

600 g Vongole veraci
500 g Peperoncini verdi dolci
n.2 Spicchi d' aglio
200 g Acqua Frizzante (San Pellegrino)
n.1 Limone
n.10 Foglie di menta fresca
q.b. Olio EVO
100 g Zucchero
100 g Acqua naturale
350 g Linguine di Gragnano (Pastificio Di Martino)

Preparazione

In una casseruola con uno spicchio d'aglio, una buccia di limone ed olio EVO aggiungere le vongole e subito dopo l'acqua frizzante San Pallegrino, l'importante è coprire il tutto per una cottura flash.
Successivamente, sgusciare le vongole e filtrare il loro liquido di cottura, conservare il tutto.
Per i peperoncini verdi, tagliarli a julienne assicurandosi che siano privi di semi, a seguire stufarli in una padella con menta, aglio, olio e peperoncino leggermente piccante (l'importante che sia una dose minima). La cottura dei peperoncini verdi si aggira dai 10 ai 15 min dipende dalla grandezza. Una volta cotti, una metà sempre con il suo liquido vanno emulsionati ed una parte rimane a julienne.
Per il limone confit, ricavare delle bucce di limone prive delle parti bianche e tagliare finemente. Preparare una pentola con acqua e sale, raggiunto il bollore, immergere le bucce per 30 secondi per poi freddarle in acqua e giacchio, l'importante che questo passaggio sia effettuato per altre 2 volte. A conclusione dell'ultimo passaggio immergere le bucce in un sciroppo di macerazione ottenuto con 1 parte di acqua ed 1 di zucchero.
In una padella aggiungere le due consistenze dei peperoncini, acqua di vongole quindi amalgamare il tutto con tenendo conto che le linguine siano a metà cottura, per cui 1/3 della cottura della pasta avverrà in padella con i peperoncini verdi.
Per finalizzare, il piatto aggiungere le vongole sgusciate e 4 listarelle di limone confit.

Vino consigliato

Beneventano IGP Fiano 2016 "L'amore delle Api"- I Pentri