



Ricetta N. RE000156

Registrata in data 31 Dic 2015 alle ore 09:40

da SILVIO MARTUSCELLI

Linguine alla Cetarese

Le alici di Cetara portano in tavola il profumo della Costiera Amalfitana. Unite alle linguine danno vita ad un piatto dal sapore vivace ma delicato.

Cetara (SA) è un borgo di pescatori in cui si respira un'aria ancora autentica. Fin dai tempi antichi, nel paesino della Costiera Amalfitana si è praticata la pesca delle alici che rappresentavano un alimento di largo consumo e il nutrimento principale delle popolazioni costiere.

Le Linguine alla "Cetarese", ovvero con filetti di alici fresche, sono rese ancora più invitanti e autentiche aggiungendo fra gli ingredienti limoni della costiera e colatura d'alicci, un concentrato di mare di cui bastano poche gocce per trasformare il più semplice piatto di pasta in un'esplosione di sapore.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

ingredienti per pinzimonio di bucce di limone

Limoni d'Amalfi maturi

Aceto di vino

Aglio fresco

Finocchio selvatico

Olio d'oliva

Peperoncino

Sale

Ingredienti per le linguine

400 g di Linguine di semola di grano duro

Filetti di alici di Cetara freschissimi

Capperi dissalati qb

2 pugni abbondanti di olive nere

10/15 pomodorini tipo datterino

Aglio, olio, prezzemolo, peperoncino q.b.

Pinzimonio di limoni (vedi sopra)

Poche gocce di colatura tradizionale di alici di Cetara

Preparazione

Preparazione per pinzimonio di limoni:

Tagliare i limoni a metà

Cavare la polpa e premere la buccia per eliminare più alcool possibile, senza rovinarla

Mettere i limoni in una boccia di vetro, piena della salamoia precedentemente preparata, avendo cura di mantenerle sotto il livello del liquido mediante dei rametti di finocchio selvatico

Preparazione per le linguine:

Sbollentate per pochi secondi i pomodorini; raffreddateli in acqua e ghiaccio e spellateli.

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata e tiratela su appena inizia a piegarsi.

In una padella capiente, fate rosolare delicatamente uno spicchio d'aglio in camicia assieme al peperoncino e a qualche

gambo di prezzemolo.

Dopo qualche minuto, togliete l' aglio e i gambi di prezzemolo e aggiungete le olive e i capperi.

Se necessario, abbassate la temperatura dell' olio aggiungendo una goccia di acqua di cottura della pasta.

Unite i pomodorini spellati schiacciandoli leggermente con una forchetta; coprite e fate cuocere per qualche minuto.

Aggiungete i filetti di alici, la pasta al dente e il prezzemolo tritato e, a fiamma spenta, fate mantecare con un filo d' olio a crudo.

In uscita, dopo aver impiattato, profumate con un' emulsione di olio, colatura di alici e buccia di limoni della costiera rigorosamente non trattati.

Vino consigliato

Trebbiano toscano; Chardonnay; Pinot Bianco; Malvasia