



Ricetta N. RE002668 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Dic 2018 alle ore 11:08

da GIUSEPPE DADDIO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Linguine con cernia, pinoli e pomodori gialli

Linguine con cernia, pinoli e pomodori gialli.

Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti per 12 persone

1 kg linguine
1.500 kg cernia fresc
30 g scalogno
30 g sedano
30 g carota
n. 1 aglio
n. 1 costa di finocchio
g 600 pomodori gialletti freschi
100 g vino bianco
sale e pepe q.b.
basilico fresco q.b.
g 25 olio evo
g 250 pomodori gialli freschi tagliati in 4 pz.
Zafferano q.b.
Olio piccante q.b.
Pinoli tostati q.b.

Preparazione

Sfilettare la cernia, eliminare le spine, togliere la pelle e tagliare la polpa a piccoli pezzi.

Con la testa e le lisce invece preparare un brodetto nel seguente modo: in una casseruola rosolare lo scalogno, la carota, il sedano, l'aglio, finocchio e le lisce della cernia con la testa.

Sfumare con il vino bianco ed aggiungere i pomodorini gialletti freschi.

Coprire con acqua e ghiaccio, schiumare e cuocere per circa un'ora a fuoco lento.

Filtrare il brodetto e tenerlo da parte.

Saltare in padella la polpa di cernia regolare il gusto di sale e pepe. Togliere dalla padella e tenere coperto con carta pellicola per generare la morbidezza.

Nel frattempo cuocere la pasta, calare le linguine in una pentola con acqua salata in ebollizione, scolare al dente e proseguire la cottura con il brodetto profumato di zafferano.

Infine aggiungere la polpa di pesce ed il basilico fresco sfogliato ed i pinoli tostati.