MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000629
Registrata in data 04 Nov 2016 alle ore 12:39
da PASTIFICIO DI MARTINO

Linguine di Gragnano Igp Di Martino affumicate al legno di melo, datterino alla brace, vongole e olio evo

La seguente ricetta è stata appositamente creata dallo chef Matteo Bergamini del ristorante "Black Barn" in occasione del contest "Primo di Manhattan", organizzato dal Pastificio Di Martino in collaborazione con l' associazione AICNY. La ricetta è stata scelta dalla giuria internazionale come finalista del concorso.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g di Linguine Di Gragnano IGP Di Martino
300 g di pomodoro datterino
1 kg di vongole veraci
n.4 spicchi d'aglio
50 g di olio extra vergine
n.1 bicchiere di vino bianco secco
n.1 mazzo di prezzemolo
Un pizzico di peperoncino
Succo di n.1 limone
Sale pepe q.b.
Pepe q.b.
Olio fresco q.b.

Preparazione

Tagliare i pomodorini a metà, non di lungo, e grigliarli dalla parte del taglio, marinarli con poco aglio ed olio quindi affumicarli a freddo per mezz'ora. Sbucciare il prezzemolo separando le foglie dai gambi, tritare le prime e mettere da parte gli steli per cucinare le vongole. In una padella scaldare 50 g d'olio con 3 spicchi d' aglio schiacciati, quando diventano dorati aggiungere le vongole precedentemente risciacquate, il vino, i gambi del prezzemolo ed un pizzico di peperoncino. Coprire e cuocere a fuoco vivo per 3 minuti. Filtrare il liquido, sgusciare le vongole e riporle nella padella. A questo punto salare l' acqua che bolle e calarvi le linguine; mescolare di tanto in tanto. Dopo circa 7 minuti scolare la pasta, metterla nella padella con le vongole e terminare la cottura (circa 2 min, oppure quando il liquido di cottura delle vongole si addensa). Aggiungere i datterini, un filo di olio extravergine fresco, il prezzemolo tritato, il succo di limone ed impiattare. Con l'aiuto di un coperchio ed un affumicatore portatile (smoking gun) affumicare con legno di melo ogni singolo piatto per 5-6 secondi.