



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000244

Registrata in data 11 Feb 2016 alle ore 08:30

da SILVIO MARTUSCELLI

Linguine d'Inverno

La pasta con le cime di rapa, specie se consumata fumante in inverno, è indubbiamente uno dei primi più buoni della nostra cucina.

La piccantezza del peperoncino ne completa il gusto che verrà poi insaporito dalla ricercata sapidità del pecorino romano DOP, suo grande compagno di avventure.

In questa versione con delle eccellenti linguine di Gragnano " Dei Campi " ci sarà inoltre la cremosità della vellutata di patate e porri profumata con noce moscata e pepe bianco e la croccantezza del crumble di pane di segale cotto al forno.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Linguine di Gragnano Pastificio dei Campi

250 g di cime di rapa

3 patate a pasta gialla

2 porri

una noce moscata da grattugiare

un pizzico di pepe bianco

un peperoncino fresco

2 fette di pane di segale cotte al forno

150 g di pecorino romano DOP

Olio EVO Antico Frantoio Muraglia q.b.

Preparazione

Per la base di vellutata di patate e porri:

Tagliare il porro a rondelle sottili eliminando le foglie più esterne e fibrose, sbucciare e tagliare a pezzi le patate.

In una pentola capiente far rosolare con olio EVO, senza far imbiondire, il porro insieme alle patate.

Dopo circa 5 minuti aggiungere circa un litro di acqua, coprire e riportare a bollore, da quel momento fate lessare tutto per circa 15 minuti.

Spegnere il fuoco e frullare il tutto con un frullino ad immersione, se risulta troppo liquida continuare a far cuocere, diversamente allungare con acqua o brodo, correggere di sale e pepe bianco e aggiungere una spolverata di noce moscata.

Per la linguina:

Pulire le cime di rapa e sbollentarle pochi istanti in abbondante acqua salata, dopodiché raffreddarle immediatamente in acqua e ghiaccio per fissarne il colore.

Aggiungere in un ampio tegame uno spicchio di aglio in camicia, una generosa quantità di olio EVO e il peperoncino fresco tagliato a pezzetti; farli soffriggere senza bruciarli e aggiungere le cime di rapa. Spadellare per qualche istante. Completare aggiungendo le linguine e un goccio di acqua di cottura.

Comporre il piatto:

Disporre un cucchiaio di vellutata sulla base del piatto, adagiare sopra un nido di linguine con le cime di rapa e completare con un pizzico di pecorino romano DOP, qualche briciola di pane di segale e un filo di olio EVO.

Vino consigliato

Salice Salentino Rosato;
San Severo Bianco