



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002270 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 12:42

da FEDERICA GATTO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Linguine "oro ed oro"

Linguine con crema di peperoni alla griglia e pomodoro, ricciola marinata in olio all'alloro e perle di aceto balsamico.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g di ricciola

400 g di linguine

n. 4 peperoni rossi medi

n. 1 bottiglia di passata di pomodoro

n. 1 spicchio di aglio

n. 4 filetti di alici dissalati

n. 10 capperi dissalati

n. 10 olive nere denocciolate

Perle di aceto balsamico q.b.

Origano q.b.

Alloro q.b.

Erbette di campo q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio evo q.b.

Preparazione

Per l'olio all'alloro: lasciate macerare delle foglie di alloro in olio evo per almeno 30 giorni. Filtrare e riporre in un biberon da cucina.

Olive disidratate: disporre le olive nere denocciolate in una teglia ricoperta di carta forno e disidratarle in forno a 90° per circa 5/6 ore. Una volta essiccate tritarle finemente in un mixer da cucina per ottenerne una polvere sottile.

Per la crema: cuocere i peperoni su una griglia a carboni facendoli quasi abbrustolire all'esterno dopodiché lasciarli raffreddare in una scodella ricoperta di pellicola trasparente. Una volta raffreddati, rimuovere la pellicina e i semi dei peperoni e tenere da parte la polpa ripulita ed il loro sughetto accuratamente filtrato. In un pentolino soffriggere in olio evo uno spicchio di aglio con dei capperi e dei filetti di alici dissalati, rimuovere dunque l'aglio imbrunito ed aggiungere 5/6 cucchiaini di passata di pomodoro e l'origano. Una volta cotta, aggiungere alla salsa di pomodoro ottenuta la polpa ed il brodetto dei peperoni grigliati, frullare e passare al colino fino la crema ottenuta.

Preparazione del piatto: lasciar marinare la ricciola tagliata a cubetti (tartare) in olio all'alloro per circa mezz'ora aggiustando di sale e pepe. Calare le linguine in acqua bollente poco salata e a 3/4 di cottura scolarle in una padella con la crema di peperoni alla griglia e pomodoro ultimandone la cottura (aggiungendo acqua se serve). Impiattare adagiando la pasta arrotolata a nido sul fondo del piatto da portata, posizionare la tartare di ricciola marinata in cima, quindi le perle di aceto, spolverare con le olive nere disidratate e guarnire con delle erbe di campo.