



Ricetta N. RE001179

Registrata in data 27 Mar 2017 alle ore 17:17

da GAETANO RUSSO

Linguine primavera-estate

Linguine integrali datterini gialli La Fiammante, cime di rapa, alici di Menaica e provolone del Monaco DOP.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di linguine integrali
500 g di pomodorini datterini gialli
250g di cime di rapa
100 g di alici di Menaica
provolone del Monaco q.b.
sale q.b.
olio evo q.b

Preparazione

Pulire le cime di rapa; eliminate prima di tutto i gambi duri e le foglie più spesse e grandi. Selezionate le cimette e le foglie, scartando quelle più vecchie lasciando solo quelle tenere.

In una pentola profonda aggiungere acqua e sale q.b. e portare a bollore servirà per scottare le cime di rapa, e per cuocere la pasta.

In una pentola larga dai bordi alti aggiungere due cucchiaini di olio extravergine di oliva e rosolate, per circa due minuti, un aglio privo dell'anima e della camicia ottenendo così un olio aromatizzato.

Eliminate l'aglio ed aggiungete i datterini lasciare cuocere a fuoco lento.

Scottare le cime di rapa nell'acqua che ha nel contempo raggiunto il bollore; lasciare cuocere per circa un minuto e poi raffreddare rapidamente la verdura in acqua e ghiaccio.

In una pentola larga dai bordi alti aggiungere due cucchiaini di olio extravergine di oliva e rosolate, per circa due minuti, un aglio privo dell'anima e della camicia ottenendo così un olio aromatizzato.

Aggiungete i filetti di acciuga che si dovranno sciogliere.

Aggiungere le cime di rapa e saltarle in padella con olio molto caldo. Per cuocere nel modo migliore al salto si deve usare la fiamma viva e scuotere la padella in modo da mescolare (e dunque "saltare") le verdure in modo da portarle a cottura in maniera uniforme e senza che si brucino.

Calare la pasta nell'acqua utilizzata in precedenza per sbollentare le cime di rapa. Cuocere la pasta lasciandola ancora al dente. Conservare una parte dell'acqua di cottura.

Completare la cottura nella pentola in cui abbiamo cotto i datterini. Mantecare utilizzando una parte dell'acqua di cottura Impiattare le linguine, realizzando un nido, aggiungete qualche pomodorino le cime di rapa qualche filetto di alicie, l'olio aromatizzato alle alici, ed una generosa pioggia di scaglie di provolone del Monaco.

Decorare con germogli di basilico fresco, peperoncino.

Vino consigliato

Un vino da abbinare potrebbe essere un Fiano d'Avellino. L'acidità, la sapidità e il buon corpo del vino si contrappongono alla tendenza dolce del pomodorino oltre che alla grassezza del formaggio e all'untuosità dell'olio extravergine e delle alici.