



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001151

Registrata in data 15 Mar 2017 alle ore 10:36

da ANNALISA PACUCCI

Mafaldine con sugo di cozze

Propongo un piatto con il sapore del mare, questo perché la mia bella città sul mare, raccoglie tanti buoni frutti, e ce li fa portare in tavola, questo è uno dei piatti che per tradizione si porta a tavola per la vigilia di Natale, e che a casa viene preparato con cura, un piatto unico, ricordo la mia nonna prepararlo con grande passione, ed orgogliosa di riproporre questa ricetta della sua mamma. Oggi siamo io e la mia mamma a proporlo ancora ai nostri ospiti, che apprezzano e non mancano di fare la famosa "scarpetta" al gustosissimo sugo. Anche la scelta della pasta, non è casuale, è la stessa che sceglieva la nonna, che rende il piatto armonioso e completo.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g di lasagna riccia
500 g di cozze
n.1 bottiglia da 700 g di salsa
50 g di fecola
n.1 spicchio d'aglio
100 g pane raffermo
n.3 uova
n.1 bicchiere di latte
aglio e prezzemolo tritato q.b.
50 g di formaggio tritato
un pizzico di pepe
n.1 cucchiaino di sale
n.2 cucchiaini di olio evo
pane grattugiato q.b.

Preparazione

Lavare per bene le cozze, stando attenti a raschiare il guscio, aprirle a crudo, lasciandole semi aperte.
Per preparare il ripieno, mettere in una ciotola le uova, sale, pepe, aglio, prezzemolo, olio e formaggio, mischiare il tutto, nel frattempo mettere il pane a bagno nel latte, e strizzarlo, per poterlo aggiungere alla ciotola con gli altri ingredienti, amalgamando il tutto. Per ottenere la giusta densità del ripieno delle cozze aggiungere la giusta quantità di pane grattugiato.
Ora si può procedere con il riempire le cozze, prendere un po' del ripieno e inserirlo nella cozza semi aperta.
Preparare il soffritto di olio e aglio, e aggiungere la salsa e il sale, portare ad ebollizione il sugo e aggiungere le cozze, sistemate precedentemente in un cestello d'acciaio e lasciare cuocere per 15 minuti dalla prima ebollizione, dopo la cottura estrarre il cestello dal sugo e lasciarlo in un vassoio. Aggiungere al sugo la fecola per renderlo cremoso e consistente, lasciarlo cuocere per qualche minuto fino ad ottenere la giusta consistenza.
Cuocere la pasta in acqua salata, al termine della cottura, scolarla e versarla nel tegame con il sugo delle cozze, mescolare per bene e servire ben caldo.

Vino consigliato

Vino bianco di medio corpo, anche spumante in particolare con vini prodotti in Campania. Si accompagna bene anche con un vino secco.