



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003135 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Set 2019 alle ore 11:10

da DARIO ESPOSITO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Mezza manica rinfrescante

Mezzamanica di Gragnano con calamari, gambero e vongole, su crema di patate alla menta.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

120 g Mezze maniche
70 g Gamberoni argentini
30 g Calamaretti
20 g Vongole veraci
90 g Patate media grandezza
2 g Foglie di menta fresca
40 g Pomodorini gialli del Vesuvio

Strumenti di cottura

2 padelle, coppapasta

Preparazione

In un pentolino soffriggere un po' di cipolla, aggiungere le patate tagliate a cubetti far rosolare il tutto. Aggiungere un mestolo di brodo vegetale e quando la patata risulta cotta aggiungere 3 foglioline di menta ed emulsionare il tutto con un po' di olio evo.

A parte soffriggere uno spicchio di aglio, aggiungere i calamaretti e un gambero tagliato a cubetti è uno intero senza carapace, quando il tutto è cotto togliere dalla pentola. Aggiungere le vongole e farle aprire, intento abbiamo cotto le mezze maniche, le scoliamo e aggiungiamo alla pentola con le nostre vongole. Quando tutto sarà ben amalgamato aggiungiamo i calamaretti e i gamberi cotti precedentemente, poi mettiamo nel piatto con l'aiuto di un cucchiaino la nostra crema di patate e adagiamo sopra le mezze maniche e completiamo con il gambero intero, qualche fogliolina di menta e il filo d'olio e qualche pomodorino giallo precedentemente scottato.

Vino consigliato

Consiglio un bianco