



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002728 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Gen 2019 alle ore 13:10

da MICHELANGELO RONGO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Mezze maniche di Gragnano al sugo di razza e profumo di arancia bio

Mezze maniche di Gragnano Igp 100% grano italiano, aglio, olio evo, peperoncino, salvia, razza, buccia di arancia bio grattugiata.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g Mezze maniche
n. 4 cucchiaini olio extra vergine d'oliva
n.1 spicchio d'aglio
peperoncino q.b.
n. 4 foglie di salvia
500 g razza
n.1 arancia

Prodotti utilizzati

Olio extra vergine d'oliva Azienda Agricola Serre di Sopra Lorenzana (PI), Mezze Maniche Pastificio Carmiano di Gragnano, Razza mercato Ittico di Livorno

Strumenti di cottura

Due padelle, una pentola per la pasta, grattugia.

Preparazione

Riempiamo una padella con acqua e lessiamo la razza precedentemente eviscerata. Una volta cotta, senza buttare l'acqua, con l'aiuto di un cucchiaino separiamo la polpa. In un'altra padella soffriggiamo leggermente uno spicchio d'aglio nell'olio evo e poco peperoncino, aggiungiamo la polpa di razza e l'acqua dove abbiamo cotto precedentemente il pesce. Aggiungiamo la salvia e lasciamo cuocere per 15 minuti. Intanto possiamo cuocere la pasta, scalandola al dente ed ultimando la cottura nel nostro sugo dopo aver tolto l'aglio e la salvia in modo da ottenere una sorta di cremina. Serviamo in un piatto a piacere con una grattugiata di buccia d'arancia bio.