



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003130 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Set 2019 alle ore 09:43

da ANNAMARIA CLEMENTE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

'O Puntiglius

Napoli, capoluogo campano e patria del buon cibo.

La città del sole, del mare, dell' "alleria", rappresentata in questo piatto da ingredienti unici.

Una pasta dal formato speciale, difficile da trovare e da descrivere poiché prodotta da un solo pastificio di Gragnano. Una specie di fusillo, lavorato a mano e rigorosamente trafilato al bronzo.

Il protagonista del piatto, il tartufo di mare, è "abbracciato" dal pomodoro datterino giallo, dolce e succoso, dal sapore leggero, che non copre la bontà del mollusco. Questo tipo di pomodoro è di frequente uso nella cucina campana, ma lo si trova anche in Sicilia, ai piedi dell'Etna. Ed è per questo che viene aggiunto anche il pistacchio, prodotto tipico Siciliano, che dà croccantezza ed accompagna il sapore delicato del piatto con la sua nota intensa e avvolgente che si sposa bene con il prezzemolo disidratato.

Si viene a creare un collegamento culinario tra la Campania e la Sicilia, tra i due vulcani e tra le tradizioni che essi hanno visto susseguirsi, tramandarsi ed anche contaminarsi. Uno scambio che vedeva interessate le due regioni sin dal Regno delle due Sicilie e che si ripropone in chiave moderna in un piatto che ha come scopo quello di creare sapori pieni grazie ad abbinamenti nuovi tra prodotti tradizionali.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

120 g Pasta "e Puntiglius" di Gragnano

250 g Tartufo di mare

100 g Pomodoro datterino giallo

20 g Granella di pistacchio di Bronte

20 g Olio EVO

Q.B. Sale

Q.B. Prezzemolo tritato

n. 1 Spicchio Aglio

Preparazione

Il una padella far dorare l'aglio in olio evo.

Aggiungere i tartufi di mare e coprire con un coperchio.

Una volta che i tartufi si sono aperti, aggiungere i pomodori datterino giallo, prezzemolo e un mestolo d'acqua.

Quando la pasta è quasi cotta, versarla nella padella con il condimento per terminarne la cottura.

Impiattare aggiungendo la granella di pistacchio di Bronte e decorando a piacere.