



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003103 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 18 Ago 2019 alle ore 20:50

da MARCELLINO ESPOSITO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

O' Sole Mij

Spaghetto al nero di seppia su crema di patate e frutti di mare.

Tempo di preparazione: 16 minuti

Ingredienti per 1 persone

110 g Spaghetto al nero di seppia

150 g Vongole veraci

150 g Cozze

n.1 Patata

q.b. Soffritto di verdure

n.3 Pomodorini datterini

0.05 g Cipolla bianca

Strumenti di cottura

Bollitore, Padella, mixer, mestolo, forchettone.

Preparazione

Per iniziare ho soffritto le verdure (carote, sedano e cipolla) insieme alle patate a cubetti e pomodorini. Ho pulito e messo in padella i molluschi con aglio e olio. Una volta aperti ho filtrato l'acqua di essi e l'ho aggiunta al soffritto per dare il sapore del mare anche nelle verdure. Ultimata la cottura ho frullato tutto il composto e dopo aggiunto anche una parte di frutti di mare sgusciati senza però frullarli. L'altra parte invece l'ho usata come guarnizione del piatto. Dopo 8 minuti di cottura dello spaghetto al nero di seppia li ho fatti amalgamare insieme alla crema di patate e molluschi ed impiattati su una base di crema di patate usando come guarnizione il restante dei frutti di mare e abbellito con del prezzemolo riccio.