



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003105 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Ago 2019 alle ore 19:40

da MICHELE GIAMBRONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

O' Vesuvio

Pasta mista al nero di seppia, colatura di bufala, limone e bottarga di muggine.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g Pasta mista di Gragnano
80 g Mozzarella di bufala
80 g Seppia (inclusa la sacca dell'inchiostro)
1/2 Cipolla bianca
2 g Bottarga di muggine
1/2 Bicchiere di vino bianco
1/2 Limone
q.b. Sale
q.b. Olio d'oliva

Brodo vegetale:

n.1 Carota
n.1 Gambo di sedano
1/2 Cipolla

Preparazione

Iniziamo subito col pulire la seppia, estraendo la sacca con molta attenzione. Tagliamo la seppia a julienne, facciamo un soffritto con olio d'oliva e la cipolla bianca precedentemente grattugiata, aggiungiamo la seppia e poi sfumiamo con il vino bianco.

Quando la seppia risulta cotta, aggiungiamo prima la sacca contenente il nero e poi la pasta, bagnandola gradualmente con del brodo vegetale (come un risotto), fino al completare la cottura.

È necessaria molta attenzione con il sale durante la cottura. Per la colatura di bufala frulliamo la bufala con acqua madre. Impiattiamo stendendo uno strato di colatura di bufala e aggiungiamo bottarga, buccia di limone grattugiata e decoriamo con erba cipollina.

Vino consigliato

MOET N.I.R