



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002806 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Mar 2019 alle ore 15:21

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Paccheri freschi con polpo patate e crema d'ostrica

Un piatto rivisitato ed arricchito.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di paccheri freschi
n. 2 spicchi di aglio di Nubia
n. 6 ostriche
120 g di patate
200 g di tentacoli di polpo
Brodo di pesce
100 g Olio extra vergine di oliva
Sale q.b.
Pepe q.b.
Polvere di pomodoro q.b.
Fiori eduli q.b.

Prodotti utilizzati

Prodotti del territorio

Preparazione

In una ciotola sfregate i tentacoli con sale fine e poca acqua in modo da eliminare la viscosità esterna. Tagliare in piccoli pezzi e mettere da parte. Pulire, pelare e tagliare le patate a cubetti, lasciarli in acqua per evitare che si anneriscano. Aprire le ostriche sciacquarle mettere il frutto nel blender aggiungendo la sua acqua, dell'olio di oliva, pepe e frullare ottenendo una crema. In una padella aggiungere olio evo, aglio, le patate e subito dopo il polpo. Saltare salare ed aggiungere del brodo di pesce e dell'acqua d'ostrica terminare la cottura. Scolare la pasta al dente e unirla alla salsa in padella amalgamare ed aggiustare di sale e pepe. Disporre i paccheri al centro del piatto, aggiungere la crema d'ostrica, finire con della polvere di pomodoro e fiori eduli.