



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003291 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2020 alle ore 12:45

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Paccheri, scorfano, pomodorini e vongole.

Un piatto realizzato dallo chef Giuseppe Amato, della Tenuta Terre di Bosco per il volume del Team Costa del Cilento 2020

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

360 g Paccheri
300 g Pomodorini gialli
300 g Filetto di scorfano
10 Pomodorini rossi confit per decoro
200 g Vongole
2 Spicchi di aglio
2 Mestoli di brodo di pesce (Qb)
100 ml Vino bianco secco
q.b. Olio EVO
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale
q.b. Brodo vegetale

Strumenti di cottura

Padella, pentola, casseruola

Preparazione

Lavare e pulire lo scorfano; sfilettare, tagliare a cubetti e mettere da parte. Far soffriggere in casseruola le carcasse di scorfano, sfumando con mezzo bicchiere di vino. Appena evapora aggiungere brodo vegetale, portare a riduzione e filtrare. Tagliare i pomodorini, saltarli in padella con olio extravergine d'oliva e uno spicchio di aglio. Schiacciare e salare leggermente i pomodorini.

Mentre la pasta cuoce in abbondante acqua salata, saltare in padella i filetti di scorfano con un filo di extravergine e una spruzzatina di vino bianco; lasciar evaporare. Togliere il pesce dalla padella, metterlo in un piatto coperto con pellicola per non farlo asciugare. Nella stessa padella mettere le vongole facendole aprire; aggiungere il brodo ristretto di scorfano, aggiungere i pomodorini, i paccheri al dente per finire la cottura. Infine aggiungere lo scorfano e il prezzemolo. Per impiattare mettere i paccheri in fila, sopra il sugo, le vongole e i pomodorini confit.