



Ricetta N. RE002676 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Dic 2018 alle ore 10:59

da PAOLO GRAMAGLIA

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Pasta Amm...mmare

Il successo della gastronomia sta nella tradizione, basta saperla interpretare senza nostalgia. Appunto, in questa ricetta la tradizione partenopea della pasta mista, delle vongole, dei gamberi e di tutti gli altri sapori del nostro mare, diventa creatività in un piatto che, partendo dalla cultura napoletana, guarda al piacere di un ospite attraverso una interpretazione moderna di uno chef Michelin star.

Tempo di preparazione: 4 ore

### Ingredienti per 4 persone

350 g pasta mista in trafilatura di bronzo  
n. 2 carapace di astice o aragosta  
200 g di gamberi rossi  
n. 4 scampi  
300 g di vongole  
300 g di pomodoro del piennolo vesuviano  
0.5 l di vino bianco Lacryma Christi del Vesuvio  
sale e pepe q.b.  
olio extravergine di oliva q.b.  
n. 1 carota  
n.1 costa di sedano  
n. 1 cipolla bianca  
n.1 limone  
150 g di lattuga di mare  
xantana  
200 g di cozze  
70 g di amido di riso

### Preparazione

Sgusciare gli scampi e i gamberi, condirli con un filo di olio extravergine di oliva; mettere da parte i carapaci.

Per la salsa di alghe: sbollentare e raffreddare la lattuga di mare, passarla al bimby con un filo d'olio e addensare con un cucchiaino di xantana; riempire un biberon da cucina.

Per la salsa di impepata di cozze: cuocere le cozze in una pentola aggiungendo un pizzico di pepe, sgusciarle e passarle al bimby con la loro acqua di cottura, addensare con un cucchiaino di xantana e riempire un biberon da cucina.

Per il brodo denso di crostacei: in un pentolino fare un soffritto di sedano, carote e cipolla. Cuocere a sauté le vongole, sgusciarle e conservarle con il loro liquido di cottura. In una capiente padella tostare tutti i carapaci con una tazzina da caffè di olio extravergine poi sfumare con vino bianco, aggiungere i pomodori a pezzetti, il soffritto e 10 litri di acqua freddissima. Asciugare a fuoco lentissimo per almeno 4 ore, filtrare ed addensare con l'amido di riso e aggiustare di sale e pepe.

In una padella ampia soffriggere l'aglio e olio, aggiungere 4 mestoli di brodo denso di crostacei, le vongole, una grattugiata di buccia di limone.

Cuocere la pasta fino a metà cottura e continuare la stessa nella salsa per amalgamare; aggiustare di sale e pepe se si necessita.

### **Impiattamento**

In un piatto fondo bianco lucido inserire la pasta, aggiungere qualche puntino di salsa di alghe e salsa di impepata di cozze, i gamberi e gli scampi crudi.