



**Ricetta N. RE003451 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Gen 2021 alle ore 12:30**

**da GIORGIO ROSATO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Pasta con patate e cozze 2.0

Tra le numerose ricette della ricca tradizione italiana, una delle più antiche è sicuramente la pasta con patate e cozze. Come molte altre specialità della nostra cucina anche questo primo piatto affonda le sue radici nella notte dei tempi, quando costituiva una delle tante pietanze povere legate alla tradizione contadina. Una consuetudine che in questo caso si è fusa con le abitudini alimentari dei pescatori delle nostre aree costiere dando origine a quello che oggi potremmo definire come "un primo di mare e di terra".

Una delle regioni italiane nelle quali la pasta con patate e cozze è particolarmente diffusa è la Puglia dove la troviamo spesso anche nella variante a base di riso (nel classico sformato cotto al forno) o in quella con i cavatelli e, naturalmente, con le immancabili orecchiette.

Sulla storia della pasta con patate e cozze esistono diverse versioni e tra le più accreditate vi è quella secondo la quale l'origine di questo piatto è legata all'esigenza delle famiglie contadine di utilizzare ingredienti semplici e a basso costo per allestire il pranzo e la cena. Inizialmente sembra venissero usate solo la pasta mista (nei vari formati scovati nella credenza) e le patate, e solo più tardi vennero aggiunte le cozze, recuperate dai mariti a bordo delle barche dopo che i prodotti di prima scelta erano stati inviati ai banchi di pesce del mercato.

In questa ricetta proponiamo una innovativa versione gourmet della pasta con patate e cozze, realizzata con i rigatoni blu i cui cromatismi evocano subito il colore del mare, e al cui interno troviamo le cozze incuneate nella pasta come i preziosi datteri di mare che scavano il loro habitat erodendo la superficie degli scogli: a proposito di questi molluschi ricordiamo che sono tassativamente proibiti per l'uso alimentare e vanno lasciati in fondo al mare, sia per non compromettere il delicato equilibrio dell'ecosistema marino sia per evitare sanzioni molto onerose. Per le patate la scelta è caduta su quelle americane (dalla tipica colorazione arancione) trasformate in una purea che conferisce un singolare contrasto cromatico alla composizione.

Per quanto riguarda la tinta della pasta va sottolineato che non abbiamo utilizzato alcun colorante artificiale, come ad esempio quelli solitamente usati in pasticceria (regolarmente conformi alle norme comunitarie), ma un prodotto naturale al 100% rappresentato dalla polvere di alga spirulina, il cui utilizzo alimentare risale addirittura all'epoca dei Romani, oltre ad essere presente anche nella dieta delle civiltà precolombiane come testimoniano alcune note presenti nei diari di bordo di Hernán Cortés risalenti all'epoca della sottomissione dell'impero azteco alla corona di Spagna.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 4 persone

200 g Rigatoni (Barilla)

Sedani rigati n° 94

500 g Cozze (Cozze fresche Nieddittas (Località Corru Mannu, 09092 Arborea - OR))

500 g Patate americane (note anche come patate dolci) (Banco fresco (Torino))

5 g Polvere di alga spirulina (Consonni Bioalghe (Milano))

1 Carota

1 Spicchio d'aglio (Aglio Rosso di Nubia DOP (Slow Food))

20 g Prezzemolo

50 ml Vino bianco secco (Anthilia Donnafugata (Metro Cash and Carry? - Torino))

2 Tuorli (AIA)

Uova a pasta gialla, taglia M

130 g Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (Parmigiano Reggiano)

30 g Panna liquida (Lactis)

5 g Noce moscata (Cannamela)  
50 g Burro (Beppino Occeili)  
Q.b. Olio evo (Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale))  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe

### **Strumenti di cottura**

1 padella per la pasta, 1 pentolino per le patate, 1 padella larga antiaderente per le cozze, 1 taglia patate, 1 mestolo di legno, 1 pinza da cucina, 1 coppapasta (8 cm), 1 mini siringa da pasticceria

### **Preparazione**

Nella realizzazione della "Pasta con cozze e patate 2.0" si può procedere lungo un percorso a ritroso, iniziando dalla preparazione degli ingredienti per le decorazioni, per passare successivamente a quelle relative alla crema di patate e alla cottura delle cozze, in maniera tale che una volta pronta la pasta tutti gli ingredienti siano disponibili per assemblare il piatto.

Per la preparazione della crema di parmigiano (consigliabile una stagionatura di 24 mesi) necessaria per realizzare la serie di perle che daranno una nota di contrasto netto sul nero del piatto, occorre scaldare gli ingredienti a fuoco lento in un pentolino antiaderente: 50 grammi di parmigiano, 50 grammi di panna liquida, sale, pepe e un pizzico di noce moscata.

Lessare le patate gialle (e la carota) in acqua salata, ben lavate, con la buccia che viene asportata solo a fine cottura; passare le patate nello schiacciapatate e iniziare a mischiare il composto aggiungendo il burro, 2 tuorli d'uovo, 80 grammi di parmigiano e 2 cucchiaini di olio evo. Se la consistenza risultasse troppo fluida, ripassare per qualche minuto su fiamma alta, se troppo compatta aggiungere un cucchiaino di panna liquida. Tenere in caldo a bagnomaria mentre si cuoce la pasta.

Per ottenere un effetto cromatico di grande impatto con la pasta, è consigliabile una cottura risottata, mettendo pochissima acqua nella pentola (meglio se antiaderente), aggiungendo a piccole dosi altra acqua (prelevata bollente, per non rallentare la cottura, da un altro pentolino). Questo metodo consente di mantenere l'amido rilasciato dalla pasta che contribuirà ad assicurare una texture cremosa al piatto. Verso metà cottura aggiungere la polvere di alga spirulina e magicamente la pasta assumerà una netta colorazione turchese, la cui tonalità aumenterà di intensità man mano che si riduce la quantità di acqua. Contemporaneamente alla cottura della pasta si procede alla preparazione del sauté di cozze, saltate in olio evo, con aglio, prezzemolo, vino bianco e pepe.

**Impiattamento:**

Disporre la purea di patate al centro del piatto, utilizzando un coppapasta circolare dal diametro leggermente superiore alla lunghezza della pasta; formare una piramide di 10 rigatoni con le cozze (liberate dalle valve) inserite all'interno e leggermente sporgenti.

Per le decorazioni aggiungere la punta della carota tagliata a cuneo, alcune lamelle di carota arrotolate e una stria di gocce di crema di parmigiano.

### **Vino consigliato**

Colli di Imola Chardonnay DOC "Maletto" 2016 - Palazzona di Maggio. Vino ben bilanciato, per freschezza e struttura, caratterizzato da un colore giallo paglierino ricco di sentori fruttati (mela verde, pesca e melone) abbinati a fragranze di fiori di campo e di acacia. Molto adatto ad accompagnare piatti di mare, sia primi che secondi a base di pesce, è ottimo anche per gli antipasti a base di molluschi e crostacei. Si apprezza appieno ad una temperatura compresa tra gli 8 e i 10° C.