



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001313

Registrata in data 16 Mag 2017 alle ore 11:22

da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pasta e fagioli con le cozze illuminata dal "Sole di Capri"

"Soli di Capri" con sugo cremoso di pomodorino giallo e fagioli dente di morto, cozze e calamaro verace....e Faraglioni rappresentati dai "Paccheri rigati al Caffè" ripieni di calamaro verace.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 "Soli di Capri"
n. 8 "Paccheri rigati al Caffè Kimbo"
n. 2 barattoli da 340 g di "Pomodorini Gialli"
200 g di fagioli cannellini secchi "Dente di Morto"
600 g di cozze
600 g di calamaro verace fresco
Sale q.b.
Olio extra vergine di oliva Italiano q.b.
Peperoncino q.b.
n.2 spicchi d' aglio
Prezzemolo q.b.

Prodotti utilizzati

"Soli di Capri" de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
"Paccheri rigati al Caffè Kimbo" de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
Pomodorini Gialli de "La Fiammante"
Fagioli "Dente di Morto" dell' "Azienda Agricola Bruno Sodano" prodotti per "Terra Orti".

Preparazione

Far prima imbianchire e poi togliere l'aglio ed il peperoncino dall' olio extra vergine di oliva italiano e far cuocere per 3/4 minuti il calamaro verace fresco precedentemente tagliato ad anelli, a pezzettini e a listarelle.

Togliere il calamaro e riporlo in una seconda padella e coprire.

Nella prima padella a fuoco vivo cuocere le cozze e riporle nella seconda padella non appena si aprono dopo averle sgusciate.

Sempre nella prima padella versare i pomodorini gialli e far cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio.

Passare in un passatutto il sugo ottenuto e aggiungervi i fagioli precedentemente cotti e frullati.

Cuocere in due pentole separate i "Soli di Capri" e i "Paccheri rigati al caffè".

Immergere i "Soli di Capri" nel sugo cremoso ottenuto, riporli in un piatto e completare il condimento con le cozze e i calamari tenuti in caldo nella seconda padella.

Ad un lato del piatto riporre due "paccheri rigati al caffè" in verticale e riempirli con i pezzettini di calamaro.

Decorare con prezzemolo e alcuni fagioli tenuti da parte prima di frullarli.

Vino consigliato

Piedirosso