



Ricetta N. RE000927

Registrata in data 28 Dic 2016 alle ore 09:19

da LEONARDO LACATENA

## Pasta, pane e spuenz

Fino a trent'anni fa, era tradizione che i tarantini abituassero i propri figli al sapore del mare e al suo gusto sapido con delle prove che a molti possono apparire delle piccole torture.

Giunti a cinque, sei anni di età, ai bambini veniva servita una mollica di pane intinta nei limoni di mare.

Il limone di mare è un frutto di mare dal sapore peculiare.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 4 persone

240 g di Fresine Pastificio dei Campi

Per la bisque

Lische, teste e carapaci di crostacei (scampi, gamberi, astice)

1 kg di pomodori datterini rossi

Per la guarnizione del piatto

50 g di mollica di pane di Matera

Polvere di peperone piccante q.b.

Prezzemolo tritato finissimo q.b.

n.16 limoni di mare (Spuenz)

### Preparazione

Asciugare i limoni di mare, inciderli ed estrarre il frutto. Il procedimento va eseguito su una vaschetta in modo tale da poter raccogliere il liquido che ne fuoriesce. Conservare in frigo.

Prendere i pomodorini datterini, tagliarli a metà; deporli su una teglia con un filo d'olio e cospargerli con un paio di cucchiaini di zucchero di canna. Metterli in forno per 120 min circa a 60°. Una volta cotti, metterli in abbattitore a -20°C onde fissarne il colore. Frullarli e mettere da parte.

Prendere l' occorrente per la bisque, tirare un fumetto leggero e passare tutto all'estrattore.

Filtrare in un canovaccio bianco pulito e far restringere ulteriormente il liquido ottenuto.

Prendere la mollica di pane di Matera ridotta alla dimensione di un chicco di riso, friggerla in una padella con l'olio, fino a che non risulta ben croccante. Mescolarla con peperoncino e prezzemolo a piacimento.

Lessare la pasta con una quantità di sale ridotta. Qualche minuto prima dello scadere del tempo di cottura, mettere in padella, aggiungere un cucchiaio della pasta di pomodoro confit congelata; iniziare a mantecare allungando di tanto in tanto con il fumetto ristretto caldo.

Coppare, a cottura avvenuta, la fresina bene al dente con l'aiuto di un mestolo e porla al centro del piatto. Aggiungere il pane croccante con il prezzemolo e il peperoncino e i limoni di mare.