



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000925

Registrata in data 27 Dic 2016 alle ore 12:45

da ARMANDO ARISTARCO

Pensando al mare... nei campi d'inverno

Esaltazione della scarola vernaiola della Masseria Pigliuocco, in combinazione con la pasta del Pastificio dei Campi, e la nostra e unica vongola "cornuta".

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g di Mezzi rigatoni "Pastificio dei Campi"
500 g di scarola "vernaiola" Masseria Pigliuocco
500 g di vongola cornuta
60 g di olio extravergine d'oliva biologico San Salvatore
n. 1 spicchio di aglio
1 g di peperoncino
Sale q.b.

Preparazione

Per la crema: in una pentola capiente portare a bollore l'acqua e sbollentare per 5 min. la parte esterna della scarola vernaiola, rimuovere la scarola dall'acqua e frullare e con un filo di olio per ottenere una crema. Cuocere la pasta nella stessa acqua di cottura della scarola.

Per la scarola saltata: spadellare la parte centrale della scarola in padella con un filo d'olio .

Per la zuppetta di vongole: in un'altra padella soffriggere delicatamente l'aglio e il peperoncino e cuocere le vongole cornute.

Cuocere la pasta nella stessa acqua della scarola, poi passarla in padella insieme all' acqua delle vongole senza farla asciugare troppo.

Adagiare la scarola spadellata sul fondo del piatto, posizionare i mezzi rigatoni e riempirli di vongole sgusciate, mettere dei puntini di crema sul fondo del piatto e servire il piatto; versare l' acqua di cottura delle vongole in un bricchetto a parte.

Buon appetito!

Vino consigliato

Fiano o Falanghina. Personalmente preferisco un Fiano Pian di Stio 2015 azienda San Salvatore