



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003107 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Ago 2019 alle ore 19:34**

**da CIRO LASTRA**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

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

## Rena Nera

Un piatto dai sapori decisi che amalgamandosi tra di loro danno un'esplosione di gusti per il nostro palato, con quel tocco di croccante dato dalla sabbia di pane e salinità del nero di seppia (da qui il nome Rena Nera "Sabbia Nera" in ricordo alla spiaggia della mia città Torre Annunziata).

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 1 persone

40 g Pasta Conchiglioni (De Cecco)  
50 g Patate media grandezza  
30 g Pomodori Secchi  
100 g Friggitelli  
160 g Cozze (Arborea)  
5 g Pane 5 cereali (Mulino Caputo)  
2 g Nero di Seppia (Delfino)  
10 g Aglio (privato dell'anima)  
100 ml Olio Extra Vergine di Oliva Stilla DOP "Colline Salernitane" (Stilla)  
q.b. Sale  
5 g Prezzemolo Riccio

### Strumenti di cottura

Minipimer, pentola bordi alta, padella, piatto tondo bianco, cucchiari di legno, pinza da chef, mestolo bucato, tagliere, trinciante, pelapatate, ciotole acciaio, guanti in nitrile, robot cutter.

### Preparazione

Crema di friggittelli: in una pentola dai bordi alti facciamo un soffritto di olio e aglio quando quest'ultimo sarà dorato lo togliamo e aggiungiamo i friggittelli che precedentemente abbiamo pulito dai loro semi e lavati (ne lasciamo 2 interi che ci serviranno come decorazione) li lasciamo cuocere per circa 5 minuti dopo di che li mettiamo nel bicchiere del minipimer e frulliamo così da ottenere una crema che ci servirà come base al nostro piatto. Mettiamo la crema in una ciotola di acciaio. Ripieno Conchiglioni: puliamo e laviamo le cozze mettendole poi in una ciotola con un'acqua e sale. Nel frattempo laviamo le patate le sbucciamo e facciamo una brunoise e le mettiamo in una ciotola con acqua così da non farle annerire. La stessa cosa facciamo con i pomodori secchi, li tagliamo facendo una brunoise (ne tagliamo 2 a julienne spessa per la nostra decorazione).

Quando abbiamo tutti gli ingredienti pronti in una padella facciamo un soffritto di olio e aglio quando quest'ultimo sarà dorato lo togliamo ed aggiungiamo le cozze scolate e lavate dall'acqua e sale man mano che iniziano ad aprirsi con l'aiuto della pinza da chef le togliamo così da non fare seccare troppo il loro frutto.

Una volta che abbiamo tolto tutte le cozze nella loro acqua di cottura che hanno lasciato aggiungiamo la nostra brunoise di patate e lasciamo cuocere lasciando le patate un po' ardente e le mettiamo in una ciotola lasciando anche un po' d'acqua di cottura.

Nel frattempo prepariamo la nostra Sabbia di pane ai 5 cereali.

Prendiamo un filone di pane raffermo ai 5 cereali lo priviamo della crosta e tagliamo la mollica a pezzettoni li adagiamo in una teglia da forno e li condiamo con olio, un po' di sale e uno spicchio d'aglio e mettiamo in forno per 10 minuti a 180°

dopo che si sono raffreddati li tritiamo con il robot cutter così da ottenere una sabbia.

Una volta che abbiamo tutti gli ingredienti pronti mettiamo i nostri conchiglioni a cuocere e nel frattempo che attendiamo la loro cottura in una padella facciamo un soffritto di olio e aglio e quando quest'ultimo sarà dorato lo togliamo e aggiungiamo la nostra brunoise, i pomodori secchi, facciamo soffriggere un po' e aggiungiamo poi le nostre cozze pulite dai loro gusci (ne rimaniamo circa 3 con il guscio che serviranno per la nostra decorazione) e le patate.

Riscaldiamo la crema di friggitelli.

Scoliamo i conchiglioni e li saltiamo nel nostro sugo di cozze, patate e pomodori secchi e siamo pronti per l'impasto.

Prendiamo un piatto tondo fondo bianco e formiamo sul fondo a salire una spirale ungendo il dito (per evitare di sporcarci le mani usiamo un guanto in lattice) nel nero di seppia.

Mettiamo la nostra crema di friggitelli e sopra una striscia di sabbia di pane nei lati adagiamo i nostri conchiglioni con l'aiuto della pinza da chef e poi li riempiamo con la salsa di cozze, patate e pomodori secchi.

Ultimiamo il piatto guarnendolo sulla striscia di pane con le cozze ancora con il loro guscio, friggitelli, pomodori secchi a julienne e qualche foglia di prezzemolo riccio.

Buon Appetito.

#rossopomodoroaward#comeungiornoanapoli#mysocialrecipe#chefsinasce#lastraciro

### **Vino consigliato**

CRYA Lacryma Christi del Vesuvio DOP Bianco Casa di Venere

### **La ricetta ha partecipato a:**

Contest Rossopomodoro Award #comeungiornoanapoli