



Ricetta N. RE002881 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Mag 2019 alle ore 11:50

da ALESSANDRO TOCCHETTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Lazio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Roma a mare

Spaghetti alla Chitarra con salsa di corbarino, cozze in doppia consistenza e pecorino romano

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

90 g Spaghetti Pasta Mancini alla Chitarra a sezione quadrata
n. 10 Cozze
n. 10 pomodorini corbarino in cosnerva La Fiammante
Olio extravergine Verdone frantoio Gentili q.b.
Pecorino Romano Buonatavola I Sini (15 ? 16 mesi)
n. 2 bicchieri di olio di semi di girasole
100 g pangrattato

Prodotti utilizzati

Spaghetti Pasta Mancini alla Chitarra a sezione quadrata, pomodorini corbarino in conserva La Fiammante, Olio extravergine Verdone frantoio Gentili, Pecorino Romano Buonatavola I Sini (15 ? 16 mesi).

Strumenti di cottura

1 Pentola per la pasta, 1 Pentola per le cozze, 1 pentolino per i pomodorini, 1 padella per saltare la pasta, 1 pinza grande per la pasta, 1 colino a maglie strette o in cotone, 1 grattugia per il pecorino, 1 pentola per friggere le cozze, 1 Frullatore ad immersione, 1 Ciotolina per le cozze fritte, 1 Ciotolina per le cozze bollite.

Preparazione

Innanzitutto puliamo le cozze avendo cura di rimuovere il ciuffo di alghe presente all'interno del mollusco. I denti di cane presenti sul guscio possono restare senza alcun problema.

Mettiamo le cozze pulite in una pentola con un paio di bicchieri di acqua e accendiamo il fuoco a forte intensità e copriamo la pentola con un coperchio.

Una volta trascorsi 3 o 4 minuti le cozze dovrebbero essersi tutte aperte, spegniamo levando la pentola dal fornello. Procediamo con lo sgusciare rapidamente tutte le cozze e collocandole in una ciotolina con un pochino nella loro acqua opportunamente filtrata usando il colino.

L'acqua delle cozze dovrà essere conservata ed utilizzata per mantecare la pasta.

Prendiamo 5 cozze e impaniamole usando il pangrattato e mettiamole da parte. Le restanti 5 cozze le lasciamo nella loro acqua.

Ora procediamo con il pulire i pomodorini. Useremo un panno di cotone che avremo leggermente inumidito con dell'acqua fresca. I pomodorini corbarini sono estremamente delicati e, usando l'acqua corrente, faremo penetrare, all'interno della loro buccia, l'acqua che andrebbe a far perdere il balsamo caratteristico dei semi e della buccia stessa.

Nel mentre, mettiamo sul fuoco la pentola con abbondante acqua per la pasta.

Mettiamo a scaldare la pentola con l'olio di semi di girasole per friggere le cozze

Non dovrà essere salata perché andremo ad utilizzare il sale contenuto in tutti gli elementi presenti nel piatto.

Ora prendiamo un piccolo frullatore ad immersione e mixiamo 7 dei 10 corbarini così da ottenere una salsa.

Prendiamo un pentolino e mettiamoci 2 cucchiaini di olio extravergine, versiamo la salsa dei corbarini e accendiamo il fuoco

a medio bassa intensità e lasciamo cuocere per 5/7 minuti trascorsi i quali inseriremo i 3 corbarini restanti interi, un po' di acqua di cottura delle cozze e continuiamo a far cuocere a fuoco basso.

Caliamo la pasta nell'acqua bollente.

Prepariamo una padella dove verseremo la salsa dei corbarini con 2 dita di acqua di cottura delle cozze e accendiamo il fuoco a media intensità.

Friggiamo le 5 cozze impanate inserendole nella pentola con l'olio di semi di girasole bollente. Tempo di frittura 5/10 secondi. Una volta fritte mettiamole in una ciotolina ben scolate dall'olio.

Scoliamo la pasta a 2 minuti dalla fine e mettiamola nella padella con la salsa e iniziamo a saltare il tutto. Se dovesse essere necessario aggiungiamo un po' di acqua di cottura della pasta.

Portiamo ad amalgamare il tutto e a far formare una crema densa grazie all'amido rilasciato dalla pasta.

Impiattiamo utilizzando il mestolo e la pinza. Una volta impiattata la pasta, mettiamoci sopra un po' di salsa di corbarino, le cozze bollite, quelle fritte e una spolverata di pecorino romano.

Vino consigliato

Fiano di Avellino