



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001384

Registrata in data 30 Mag 2017 alle ore 12:35

da PINA PANTALEO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sapori di mare con pomo d'oro e piennolo

Un piatto semplice che esalta la pasta con i profumi del mare e il sapore dei pomodorini, gratificando anche la vista con i suoi colori.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 2 persone

200 g di conchiglioni
n. 1 barattolo di pomodorini gialli
n. 1 barattolo di pomodorini del piennolo
n. 1 fetta di pesce spada
500 g di cozze
250 g di mazzancolle
n.1 melanzana
250 g di friggitelli
Olio Evo q.b.
Sale q.b.
Odori
n. 2 cucchiaini di brandy

Prodotti utilizzati

Pomodorini gialli de La Fiammante
Pomodorini del piennolo de La Fiammante
Conchiglioni de La Fabbrica della Pasta di Gragnano

Strumenti di cottura

Piano cottura a gas

Preparazione

Pulire i friggitelli e saltarli in padella con uno spicchio d'aglio, olio Evo e sale q.b.
Tagliare a tocchetti la melanzana e mettere un quarto d'ora sotto sale poi sciacquare, strizzare e saltare in padella con uno spicchio d'aglio ed Evo. Saltare in padelle separate i due tipi di pomodorini con aglio ed Evo.
Tagliare a tocchetti le mazzancolle lasciandone qualcuna intera per decorazione e saltare in padella con Evo ed un cucchiaino di brandy ed un po' di prezzemolo.
Tagliare a cubetti il pesce spada e saltare in padella con Evo, salare e sfumare con un cucchiaino di brandy.
Lessare i conchiglioni in acqua salata e scolare al dente.
Riempire un conchiglione con cozze e friggitelli e qualche pomodorino del piennolo.
Riempire un conchiglione con le mazzancolle e qualche pomodorino giallo.
Riempire un conchiglione con il pesce spada, i tocchetti di melanzana e qualche pomodorino del piennolo.
Impiattare ed accostare ad ogni conchiglione i suoi ingredienti.

Vino consigliato

Falanghina tardiva di Telaro