



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000466

Registrata in data 05 Mag 2016 alle ore 11:40

da SILVIO MARTUSCELLI

Scapece di Mare

Le zucchine alla scapece sono un piatto tipico della cucina napoletana.

Sebbene una vecchia paraetimologia faccia risalire il termine scapece al latino ex Apicio, dal nome del presunto ideatore, in realtà esso proviene dallo spagnolo escabeche, con cui ormai in diverse parti del mondo ci si riferisce al processo di marinatura nell'aceto.

In linea generale, si preparano friggendo le zucchine tagliate a fette tonde e condendole con aceto, aglio e foglie di menta fresca.

In questa preparazione, partendo da questa idea di fondo, cercheremo di ottenere un primo diverso dove il mare, rappresentato da freschissimi tartufi di mare, incontrerà l'orto attraverso le zucchine, qui presentate in due diverse consistenze e dei croccantissimi cuori di fave.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Linguine di Gragnano Pastificio dei Campi

1 kg di tartufi di mare

10/12 zucchine giovani e qualche fiore di zucca

300 g di fave fresche di medie dimensioni

1/2 bicchierino da caffè di aceto di vino bianco

un ciuffo di menta fresca

n. 2 becche di aglio

un ciuffo di prezzemolo fresco

Olio EVO Frantoio Muraglia

Preparazione

Mettete a bollire dell'acqua leggermente salata in una pentola capiente.

Una volta a bollire, scottate le fave, raffreddatele immediatamente in acqua e ghiaccio e sbucciatele conservando solo il cuore.

Nella stessa acqua, sbollentate leggermente le zucchine (il tempo dipenderà essenzialmente dalle loro dimensioni) avendo cura di lasciarne qualcuna da parte.

Raffreddatele in acqua e ghiaccio, scolatele, tagliatele a pezzi grossolani e saltatele qualche istante in padella con una becca di aglio in camicia (che poi verrà eliminato), i fiori e poche gocce di olio EVO Muraglia.

Aggiungete un goccio di acqua bollente e frullate il tutto fino ad ottenere una crema liscia e fluida.

Tenete la crema in caldo.

In un padellino antiaderente, friggete le zucchine tenute da parte (ovviamente crude) in poco olio EVO, scolatele e aggiungete una goccia di aceto di vino bianco e le foglie di menta fresca; lasciatele insaporire dolcemente.

In una capiente padella, aggiungete una becca di aglio schiacciato, qualche foglia di prezzemolo spezzettato con tutti i gambi, poco olio EVO e i tartufi di mare. Coprite e lasciate aprire i frutti di mare a fiamma vivace.

Man a mano che si aprono, togliete dal fuoco, sgusciate e conservate in caldo.

Filtrate il fondo ottenuto e tenetelo da parte.

Fate cuocere le Linguine di Gragnano Pastificio dei Campi per esattamente la metà del tempo indicato sulla confezione, scolatele e riversatele nella padella dei frutti di mare ancora calda con una goccia di acqua di cottura.

Completate la cottura versando il fondo dei frutti di mare a poco a poco fino a cottura della pasta ultimata.

Aggiungete la crema di zucchine, un filo di olio Muraglia a crudo e legate il tutto.

Fuori dal fuoco, aggiungete i frutti di mare, le fave e fate saltare.
Completate il piatto disponendo su ogni nido di pasta, le zucchine fritte ormai insaporite con aceto e menta.

Buon appetito.

Vino consigliato

Verdicchio dei Castelli di Jesi; Tullum Pecorino Biologico - Feudo Antico; Orvieto Classico
Superiore Il Bianco - Decugnano dei Barbi.