



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001314

Registrata in data 16 Mag 2017 alle ore 11:39

da GAETANO RUSSO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Scrigno di pesce spada e melanzane alla sorrentina.

Lo scrigno di pesce spada e melanzane alla sorrentina, un piatto che reinterpreta la tradizione ed utilizza formati di pasta innovativi.

Cerchi un piatto unico, elegante, ricco dei sentori del Mediterraneo, perfetto sia d'estate che d'inverno, capace di coniugare innovazione e tradizione? Lo scrigno di millefoglie di pesce spada e melanzane alla sorrentina è quello che cercavi.

La preziosa millefoglie sarà racchiusa in uno speciale scrigno disegnato dai maestri della Fabbrica della Pasta di Gragnano, rappresentata dalla caccavella. Brevettata nel 2008, 'A caccavella prodotta da La Fabbrica della Pasta è il formato di pasta monoporzione più grande al mondo.

Concepita come un contenitore in grado di accogliere i sapori della tradizione, così come le proposte più innovative, essa rappresenta un nuovo modo di gustare la pasta.

Questo piatto, è un incontro di tradizioni mediterranee dell'antico regno delle due Sicilie. Le pregiate carni bianco rosate del pesce spada, incontrano il bianco della mozzarella, ed il sapore deciso, delle melanzane, e del pomodoro S. Marzano. La freschezza del basilico e della menta, ricorda l'estate e le brezze del mare al tramonto. Il tutto racchiuso in un elegante scrigno di pandora di ingredienti sani e mediterranei.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 Caccavelle della Fabbrica della Pasta di Gragnano
400 g di pomodori S. Marzano DOP
400 g di pesce spada fresco
250 g di mozzarella campana DOP
n. 2 spicchi d'aglio
n. 2 melanzane del tipo ovale nera o del tipo mezza lunga
Germogli di basilico q.b.
Sale q.b.
Pepe nero q.b. (o polvere di peperoncino q.b.)
Olio di arachidi q.b.

Prodotti utilizzati

Caccavelle della Fabbrica della Pasta di Gragnano
Pomodori S. Marzano DOP
Mozzarella campana DOP

Preparazione

Preparazione delle melanzane

Lavate ed asciugate le melanzane, tagliare 8 fette di melanzane longitudinali di mezzo cm di egual misura aiutandosi con una mandolina senza sbucciare e tenetele sotto sale per circa un' ora adagiandole in più strati in un colapasta e cospargendo di sale fino ogni strato.

Quando le melanzane avranno ceduto l'amaro liquido di vegetazione, sciacquarle sotto uno scroscio di acqua fredda, strizzarle e porle ad asciugare un poco distese su di un canovaccio.

Friggere in abbondante olio di arachidi misto oliva. Attenzione! La temperatura non dovrà superare i 170° e le melanzane

dovranno essere totalmente immerse.

Prelevare volta a volta con una schiumarola e riporle su carta paglia a perdere l'eccesso d'unto.

Creare quattro riccioli con la restante parte di melanzane e friggere nello stesso olio. Mettere le melanzane da parte.

Preparazione del sugo

In una padella larga e alta lasciare soffriggere nell'olio extravergine di oliva lo spicchio d'aglio privato dell'anima e toglierlo prima che bruci.

Aggiungere i pelati. Dopo pochi minuti, salare e proseguire la cottura per circa 15 minuti, il sugo dovrà risultare liscio.

A fine cottura aggiungere qualche fogliolina di basilico frullare con un mix ad immersione e coprire.

Cottura della pasta

Portare a bollore dell'acqua con aggiunta di sale che utilizzeremo per cuocere le caccavelle.

Cuocere la pasta in cottura passiva: ovvero facendo bollire l'acqua portandola a 90° e poi calando la pasta, coprendo con un coperchio senza mai alzarlo, per 20 minuti circa.

Scolare le caccavelle e riporle in acqua e ghiaccio, dovranno essere al dente e integre.

Girare le caccavelle su un canovaccio a testa in giù e fare asciugare.

Preparazione dello scrigno

Per ogni caccavella: con un coppa pasta creare un disco di pesce spada ed uno di mozzarella. Saranno gli ingredienti base della millefoglie. Aggiungere un cucchiaio di sugo nella caccavella.

Aggiungere il disco di pesce spada nella caccavella.

Aggiungere delle sfoglie di melanzane.

Aggiungere un cucchiaio di sugo.

Aggiungere il disco di mozzarella, foglie di basilico e sugo.

Infornare a 180° in forno preriscaldato per 25 minuti.

Rifinitura dello scrigno

Per ogni caccavella: aggiungere nel foro della caccavella le melanzane formando dei petali..

Aggiungere al centro del sugo.

Completare il piatto appoggiando la caccavella su un velo di passata di pomodoro germogli di basilico ed i bastoncini di melanzane.

Vino consigliato

Pallagrello Bianco;Etna Bianco Doc