



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001335**

**Registrata in data 24 Mag 2017 alle ore 14:40**

**da CLAUDIA TURRINI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Sole di Capri in terra di Romagna

...un piatto che nasce dalla contaminazione fra due terre di sole e di mare, la Campania con i suoi colori e aromi che sanno appunto di sole caldo, di mare, di vacanze e la Romagna anch'essa rappresentata da gusti decisi, con ingredienti semplici e genuini.

Fagioli&cozze: un accostamento tipico della cucina napoletana, un condimento ricco e gustoso che esalta ed avvolge la pasta e che unisce sapori di mare e di terra.

Squacquerone&rucola: un connubio vincente in Romagna, utilizzato soprattutto per farcire la piadina, un formaggio fresco dal gusto acidulo che si sposa a perfezione con il sapore amarognolo della rucola. L' unione di questi due abbinamenti in un primo di pasta, dal formato meraviglioso, racchiude in un solo piatto due culture culinarie ricche di storia e tradizioni.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 2 persone

n. 2 Sole di Capri  
100 g fagioli cannellini  
100 g cozze  
250 g squacquerone  
200 g rucola  
50 g di pomodorini il Corbarino La Fiammante  
aglio q.b.  
prezzemolo q.b.  
olio d'oliva q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.

### Prodotti utilizzati

Sole di Capri della Fabbrica della Pasta di Gragnano  
Squacquerone della centrale del latte di Cesena  
Pomodorini il Corbarino La Fiammante

### Strumenti di cottura

Pentola, padella antiaderente, (mixer)

### Preparazione

Lavate bene le cozze e fatele aprire con uno spicchio di aglio, prezzemolo e olio, in un tegame con coperchio a fuoco vivace.

Preparate un trito con altro prezzemolo ed uno spicchio di aglio e fatelo soffriggere con un filo di olio, aggiungete i fagioli e fateli rosolare per una decina di minuti, incorporate anche i pomodorini, infine aggiungete anche qualche cucchiaino del liquido di cottura delle cozze, ma solo dopo averlo filtrato per eliminare eventuali residui di sabbia.

Al termine frullate il tutto nel mixer fino ad ottenere un composto cremoso a cui poi aggiungere anche le cozze già pulite. Aggiustate di sale e pepe. Prendete la rucola, lavatela accuratamente e mettetela nel mixer con un po' di olio d'oliva, sale e pepe, frullate fino ad ottenere un pesto dalla texture abbastanza liscia.

In una ciotola lavorate con una frusta lo squacquerone per ottenere anche in questo caso un composto cremoso ed

omogeneo, se necessario aggiungete un filo di olio.

A questo punto cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Predisponete sul piatto di portata prima la crema di scquacquerone, poi uno strato di pesto di rucola. Scolate la pasta e posizionalatela sopra al pesto, poi condite con la crema di fagioli e cozze. Servite con un filo di olio a crudo.