



Ricetta N. RE001379

Registrata in data 30 Mag 2017 alle ore 11:53

da RENATO ANGELILLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sole mediterraneo

Questa ricetta si fonda sulla possibilità di riempire gli spazi definiti dai "raggi" del sole con intingoli, diversi fra loro, accomunati da una base marinara costituita da cozze, gamberetti e calamaretti uniti ad ortaggi. La salsa di pomodorino giallo costituisce il legante fra i diversi intingoli e la pasta stessa.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 confezione di Soli di Capri de La Fabbrica della Pasta di Gragnano
n. 1 scatola di pelati S. Marzano de La Fiammante
n. 1 barattolo di pomodorini gialli de La Fiammante linea Gourmet
200 g di sepioline o calamaretti
100 g di foglie di bieta
pinoli q.b.
500 g di cozze
200 g di zucca
300 g di gamberetti
200 g di funghi pioppini
n. 2 spicchi d'aglio
n. una cipollina novella
prezzemolo q.b.
origano fresco q.b.
olio e.v.o q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Pasta tipo Soli 'e Capri de La Fabbrica della pasta di Gragnano
Pomodoro S. Marzano de La Fiammante
Pomodorino giallo de La Fiammante linea Gourmet

Strumenti di cottura

Padelle per la cottura degli intingoli, casseruole piccole per la cottura del pomodoro, una casseruola per la cottura della pasta.

Preparazione

Aprire il barattolo di pomodorini gialli, passarli al setaccio fine e mettere la polpa in un tegame a fuoco basso fino ad ottenerne una riduzione abbastanza densa. Ripetere la stessa operazione con i pomodori San Marzano. Tenere i due preparati a parte.

Soffriggere a fuoco basso in olio e.v.o., una piccola cipolla novella tagliata finemente, aggiungere le foglie di bieta tagliate finemente e cuocere per un minuto. Unire successivamente le sepioline tagliate a dadini e continuare la cottura per 10 minuti.

Aggiungere all'intingolo un cucchiaio della salsa di pomodoro San Marzano preparata in precedenza.

Portare a cottura il composto aggiungendo alla fine i pinoli leggermente saltati in padella e tritati e regolando sale e pepe. Tenere da parte in caldo. Tagliare la zucca a dadini e soffriggerla in un fondo di aglio ed olio. Coprire il tegame e continuare la cottura a fuoco basso facendo in modo che la zucca risulti disfatta fino a diventare una purea. Unire alla fine un cucchiaio di salsa di pomodoro San Marzano. Far aprire le cozze a fuoco sostenuto, sgusciarle, recuperare il liquido di cottura ed utilizzare quest' ultimo per salare la zucca. Aggiungere poi le cozze alla zucca unitamente a pepe e prezzemolo tritato. Tenere da parte in caldo.

Saltare in una padella i funghi con aglio e olio e, al termine della cottura, salare, pepare aggiungendo origano fresco tritato. Unire a questo composto i gamberetti sgusciati e tritati con un cucchiaio di salsa di pomodoro giallo. Soffriggere in poco olio uno spicchio d'aglio ed aggiungervi la rimanente salsa di pomodoro giallo facendola cuocere per cinque minuti ed unendo poca acqua nel caso tendesse ad ispessire troppo. Lessare i "soli" in acqua bollente salata controllandone continuamente lo stato di cottura. Scolarli dopo dieci minuti dall'inizio del bollore, farli asciugare appena su un canovaccio asciutto ed ungerne con poco olio la superficie esterna. Disporre la salsa di pomodoro giallo nel piatto, adagiarvi un "sole" e farcirlo alternando negli spicchi gli intingoli preparati. Cospargere con prezzemolo e guarnire il piatto.

Vino consigliato

Pallagrello bianco