



Ricetta N. RE000530

Registrata in data 29 Mag 2016 alle ore 15:30

da GIORGIO SCARSELLI

Spaghetti con limoni di mare " carnummole "

Questo piatto nasce da una felice intuizione e da una laboriosa ricerca.

I limoni di mare, detti " carnummole " nel napoletano, vengono mangiati in genere crudi con una spruzzata di limone.

Vivono sui fondali sabbiosi e ricchi di detriti, fissati alle pietre dei fondali, in colonie talora molto numerose.

Hanno corpo a forma di otre, coriaceo e rugoso. Sono anche note nel Tarantino con il nome di " spuenzi ".

Con lo chef del Bikini Domenico De Simone e alcuni amici, abbiamo provato più volte a cucinarle, fino a quando non

siamo arrivati ad un risultato soddisfacente. E' il frutto di mare con il sapore e l' odore più intenso che io conosca. Mio zio Pasquale e mio padre Riccardo dicevano che le carnummole sono " la laurea del frutto di mare ".

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

300 g di limoni di mare

160 g di spaghetti

75 ml olio di oliva

sale q.b.

erbe aromatiche (finocchio selvatico)

n.1 limone

Preparazione

Pulire i limoni di mare, aprirli e recuperarne delicatamente il frutto.

Sminuzzare il frutto a punta di coltello.

Fare rosolare uno spicchio di aglio in una padella in olio extravergine di oliva. Appena l' aglio è dorato toglierlo.

Scolare la pasta e mantecarla fuori dal fuoco con i limoni di mare sminuzzati e le erbe aromatiche.

Grattugiare se si preferisce, un po' di buccia di limone e servire.

Vino consigliato

Il piatto si abbina benissimo con delle bollicine, preferibilmente uno champagne con una ottima acidità, dato il sapore intenso e persistente delle carnummole