



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003503 - Ricetta d'Autore

Registrata in data **23 Giu 2021** alle ore **19:37**

da **CRISTINA BOWERMAN**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Spaghetti cotti in acqua di peperone arrostito, alici di Cetara e coriandolo fresco

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g Spaghetti
8 Peperoni rossi
7 Cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 Spicchio d'aglio
Q.b. Brodo vegetale (facoltativo)
20 Alici di Cetara sott'olio
1 Mazzetto di coriandolo fresco
Q.b. Sale

Preparazione

Per l'acqua di peperone arrostito: cospargete d'olio 7 peperoni, metteteli in una teglia e fateli cuocere in forno a 170 °C circa per 25 minuti. Quando sono cotti, poneteli a scolare su un telo di lino e raccogliete la loro "acqua".

Per il coulis di peperone: frullate uno dei peperoni cotti (dopo averlo spellato e eliminato tutti i semi) con un pò d'olio e di sale e passatelo al setaccio per ottenere un coulis. Gli altri 6 peperoni messi a scolare potranno essere utilizzati per un'altra preparazione.

Per la polvere di peperone: arrostite a fuoco vivo il peperone rimasto e, dopo, ponetelo a essiccare in forno fino a quando risulta completamente disidratato (circa 60 °C per 7 - 8 ore). Frullatelo e riducetelo in polvere.

Per le linguine: Cuocete le linguine per 4 minuti in acqua salata. In una padella fate rosolare l'aglio in 4 cucchiaini d'olio, aggiungete l'acqua dei peperoni e fatela ridurre di 1/3. Scolate la pasta e finite di cuocerla nella padella con l'acqua dei peperoni per 4 minuti circa, aggiungendo del brodo vegetale se necessario. Unite le alici e il coriandolo e mescolate.

Per servire: servite disponendo nel piatto la pasta e sopra il coulis di peperoni e la polvere di peperoni

La ricetta ha partecipato a:

Il salotto del Food - Protagoniste in cucina. Evento DONNE - il festival della salute e del benessere femminile, Napoli Lungomare Caracciolo, 1-2- 3 luglio 2021