



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000148

Registrata in data 27 Dic 2015 alle ore 15:19

da SILVIO MARTUSCELLI

Spaghetti del Sole

Bastano pochi e semplici ingredienti per preparare un primo piatto dal sapore di mare, ottimo da gustare soprattutto nel periodo estivo.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di Spaghetti
- 600 g di Tartufi di mare freschissimi
- 450 g di datterini gialli del Cilento
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- 1/2 peperoncino piccante
- una becca d'aglio
- olio extra vergine di oliva
- sale q.b.

Preparazione

Lavate accuratamente i tartufi di mare avendo cura di raschiare via l'eventuale sabbia presente nelle scanalature dei gusci con uno spazzolino rigido sotto un getto di acqua fredda; saltateli velocemente in una padella di alluminio con olio, aglio e qualche gambo di prezzemolo spezzettato grossolanamente a mano.

Quando i tartufi sono aperti, sgusciateli e recuperate il fondo di cottura avendo cura di filtrarlo per scongiurare la presenza di eventuale sabbia residua.

In un'ampia padella possibilmente di ceramica con mezza becca d'aglio e un'idea di olio, cuocete i pomodori datterini gialli dolcemente e a fiamma bassa avendo cura di bagnare a poco poco col fondo di tartufi di mare filtrato.

Nel mentre, bollite gli spaghetti in abbondante acqua moderatamente salata.

Non appena i pomodori hanno raggiunto una consistenza morbida ma comunque non un livello di cottura avanzato, unite in padella la pasta molto al dente e mantecate aggiungendo i tartufi di mare e il fondo di cottura rimasto assieme ai fiori di zucca.

Sul finale, profumate con prezzemolo tritato e qualche pezzetto di peperoncino fresco.

Vino consigliato

Cerveteri Rosato Doc