



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000818

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 14:52

da PASTIFICIO DI MARTINO

Spaghetti di Gragnano IGP Di Martino finiti in un brodo di pesce, zafferano e limone, con ricci di mare, amberi rossi e baby capasanta

La seguente ricetta è stata appositamente creata dallo chef Matteo Calciati del ristorante "Paolsa's" in occasione del contest "Primo di Manhattan", organizzato dal Pastificio Di Martino in collaborazione con l'associazione AICNY. La ricetta è stata scelta dalla giuria internazionale come finalista del concorso.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Spaghetti Di Gragnano IGP Di Martino
1 litro di brodo di pesce classico
1/3 dell' acqua filtrata delle vongole
n.2 limoni
Succo di 2 limoni freschi
Zafferano q.b.
Erba cipollina q.b.
n. 2 gamberi rossi siciliani per porzione
n. 2 ricci di mare per porzione
n. 2 baby capesante per porzione
300 g di vongole

Preparazione

Preparare un brodo di pesce classico con l' aggiunta di spicchi di limone. Quando è pronto filtrarlo e unirlo all' acqua delle vongole, ridurlo ulteriormente e aggiungere lo zafferano. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolarla molto al dente. A parte scottare in padella i gamberi e le capesante. Ultimare la cottura nell'acqua delle vongole e aggiungere un tocco di erba cipollina. Procedere all' impiattamento aggiungendo i gamberi, le baby capesante e i ricci di mare scottati.