



Ricetta N. RE003140 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 12 Set 2019 alle ore 10:42

da PATHUM DASSANAYAKE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Spaghetti mill' culure

Un primo facile da preparare dove le materie prime, fresche e di qualità, rendono il piatto bello, colorato e soprattutto invitante.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Crema di cavolo rosso :

100 g Cavolo rosso
25 g Olio extravergine di olive
10 g Panna da cucina
q.b. Acqua
q.b. Sale
Succo di 1/2 limone

Salsa di prezzemolo piccante :

100 g Prezzemolo
20 g Olio EVO
q.b. Sale fino
20 g Peperoncini verdi piccanti

Pane profumato:

100 g Pane
n.1 Spicchio di aglio
q.b. Foglie di basilico fresco
q.b. Foglie di menta fresca
q.b. Zeste di limone e arancia
q.b. Maggiorana e timo fresco

Preparazione per Spaghetti :

110 g Spaghetti di Gragnano (Pastificio Afeltra)
100 g Gamberoni argentini
20 g Olio Extra Vergine di Oliva Stilla DOP "Colline Salernitane"
n.1 Spicchio di aglio
Succo di 1/2 arancia
q.b. Zeste di arancia
3 g Pinoli del Vesuvio
q.b. Foglie di menta fresca
q.b. Foglie di timo
3 g Peperoncini piccanti verdi

Strumenti di cottura

Pentola alta, padelle, minipimer, lecca padella, mestoli vari, robot cutter, piatto bianco, bicchiere minipimer, pinza da chef, bastardelle.

Preparazione

Mettiamo sul fuoco e mentre aspettiamo che bolle iniziamo a fare la nostra crema di cavolo prendendo quest'ultimo, lo puliamo e laviamo dopodiché lo tagliamo a julienne, prendiamo una pentola mettiamo olio ed aglio quando quest'ultimo sarà dotato lo togliamo ed aggiungiamo il cavolo, lo copriamo con l'acqua e sale q.b. e lasciamo cuocere.

Nel frattempo che il cavolo cuoce, prendiamo pane raffermo, lo tagliamo a tocchetti e lo mettiamo in una teglia da forno con olio, zeste di limone e arancia e aromi in forno fin quando non risulteranno dorati e croccante. Una volta raffreddatosi li mettiamo nel robot cutter tritando il tutto ad ecco pronto il nostro pane profumato.

Controlliamo il nostro cavolo e se è pronto lo coliamo della sua acqua di cottura e lo mettiamo in un bicchiere minipimer e con l'aiuto dello stesso iniziamo a frullare aggiungendo l'olio a filo così da ottenere una crema lucida ed omogenea.

La stessa cosa facciamo per la crema di prezzemolo, lo puliamo prendendo solo le foglie e mettiamo in un bicchiere minipimer con i peperoncini verdi piccanti privati dei semi, sale e iniziamo a frullare aggiungendo l'olio a filo, una volta pronta la mettiamo in frigo.

Ritorniamo alla nostra pentola con l'acqua, gli aggiungiamo il sale e i nostri spaghetti e mentre aspettiamo la cottura in una padella mettiamo olio e aglio e quando quest'ultimo sarà dorato lo togliamo ed aggiungiamo i gamberoni (lasciandone uno intero per la decorazione), sfumiamo con il succo di arancia e mettiamo un po' di zeste.

Controlliamo la cottura dei spaghetti, scoliamo nella padella, amalgamiamo il tutto e serviamo come in foto oppure dando sfogo alla nostra creatività.

Vino consigliato

Greco di tufo Montesole d.o.c.g.

La ricetta ha partecipato a:

Rossopomodoro Award #comeungiornoanapoli