



Ricetta N. RE003132 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Set 2019 alle ore 09:59

da PASQUALE VEROLLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Spaghetti sole, terra e mare

Spaghetti di Gragnano trafilati al bronzo con un mix di profumi e colori campani.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Spaghetti :

120 g Spaghetti di Gragnano trafilati al bronzo (Pastificio Afeltra)

Grano duro

10 g Lattuga di mare

Alghe

150 g Calamari

150 g Zucca

30 g Pomodori secchi

1 Aglio privado dell'anima

q.b. Sale

q.b. Pepe

15 g Prezzemolo fresco

Strumenti di cottura

Padelle, coppapasta, cucchiaio, pinze, frullatore ad immersione.

Preparazione

Per la crema di zucca: pelare e privare dei semi la zucca, tagliare a dadini e saltare in padella con olio e un po' di cipolla, aggiungere un po' di acqua e ultimare la cottura. Una volta cotta frullare con un frullatore ad immersione e mettere da parte.

Per le alghe: lavarle accuratamente e infarinare e friggere in olio abbondante.

Per il sugo: eviscerare e lavare il calamaro e tagliarlo a listarelle mentre la testa rimarrà intera, e sarà infarinata e frita per essere messa come decorazione al piatto. In una padella rosolare un po' di aglio con olio evo e inserire i calamari tagliati con un po' di pomodori secchi e spadellare per uno, massimo due minuti, sfumare con un goccio di acqua di cottura, aggiustare di sapidità e aggiungere un po' di pepe e prezzemolo tritato.

Cuocere gli spaghetti di Gragnano in abbondante acqua salata e a cottura al dente scolarli e saltarli in padella con i calamari aggiungendo un filo di olio evo.

In un piatto di portata predisporre la crema di zucca sul fondo, al centro posizionare il coppapasta e inserire gli spaghetti e guarnire con alghe fritte e listarelle di pomodoro secco e aggiungere qualche goccia di olio evo. Il piatto è servito.

Vino consigliato

vino "La pagliuzza" Chardonnay DOC Tenuta Gaggiano