



Ricetta N. RE000529

Registrata in data 26 Mag 2016 alle ore 16:43

da FRANCESCO CECERE

Spaghetti su ragu' di totano, gambero bianco e fave novelle

Un connubio tra ingredienti stagionali donati dal mare e dalla terra.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

400gr spaghetti Dimartino
n. 2 totani di circa 250 g freschi
250 g gambero bianco
150 g di fave novelle
n. 2 spicchi di aglio
n.100 g di prezzemolo
100 g di prezzemolo
vino bianco secco q.b.
pepe rosa q.b.
n. 1 scalogno
sale e pepe q.b.
olio extra vergine di oliva q.b.
timo in fiore

Preparazione

Pulire i gamberi mettere da parte le bucce e le teste, spellare i totani salvare le interiora e il loro inchiostro, tagliare i totani a julienne, pulire le fave novelle, in una pentola far bollire l' acqua immergere le fave per 2 minuti e rapidamente scolarle e trasferirle in un contenitore con acqua e ghiaccio. Una volta fredde eliminare la buccia e mettere da parte le fave pulite, nel frattempo in una casseruola mettere gli scalogni tagliati, uno spicchio di aglio e olio extra vergine d'oliva e a fuoco basso far rosolare per circa 2 minuti.

Aggiungere le interiora del totano e il suo inchiostro, bagnare col vino bianco e far cucinare per 3 minuti, quindi usare le teste e le bucce dei gamberi per creare una salsa usando in una casseruola aglio, olio di oliva e vino bianco; far cuocere per 5 minuti la salsa passarla al colino spremendo bene le teste con l' uso di un mestolo.

Stesso procedimento per la salsa di totano; in una padella aggiungere olio e fare scottare la julienne di totano per 5 minuti, aggiungere la salsa di totano, in un' altra casseruola far saltare i gamberi, le fave novelle, sfumare con vino bianco e far evaporare quindi aggiungere la salsa di gambero far cuocere per circa 3 minuti.

Cuocere gli spaghetti, scolarli, saltarli con la salsa di gamberi e fave novelle quindi adagiare il ragu' di totano nel piatto e mettere gli spaghetti; spruzzare polvere di pepe rosa e decorare con gambero scottato, tentacoli di totano grigliati e timo in fiore.

Vino consigliato

Lucerna, Merula Rosè, Biferno bianco.