



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003536 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Set 2022 alle ore 18:30

da NOEMI SANTORO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Spaghetti "trighetto" con cavolo cappuccio viola tartare di rosso di Mazara e pane tostato al prezzemolo e mandorle di Avola

Piatto pensato per esaltare tutti gli ingredienti in un equilibrio unico per il palato.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

320 g Spaghetti trighetto (LA MOLISANA)

Spaghettone triangolare di grano duro 100% italiano trafilato in bronzo

Per la crema di cavolo cappuccio:

250 g Cavolo cappuccio rosso

1 Scalogno di piccole dimensioni

1 Spicchio di aglio rosso di Nubbia

Q.b. Olio evo

Q.b. Sale fino (Er la)

Per la tartare di gambero:

250 g Gambero rosso di Mazara

1 Limone di Siracusa igp

Per il pane tostato:

200 g Mollica tostata

4 Acciuga sott'olio

1 Mazzetto di prezzemolo

Clorofilla

Q.b. Sale e olio

100 g Mandorle di Avola

Preparazione

Per la crema di cavolo cappuccio: in una padella fare rosolare olio, aglio, scalogno tritato ed il cavolo tagliato. Fare stufare ed aggiungere brodo portare a cottura. Frullare e passare a colino.

Per la tartare di gambero: pulire i gamberi e tritare al coltello condire con limone grattugiato

Per la clorofilla di prezzemolo: lavare ed asciugare il prezzemolo. Frullare con l'acqua almeno 2 minuti alla massima velocità, in seguito filtrare il tutto con un colino a maglie fitte recuperando tutto il liquido.

Per il pane tostato: sciogliere con un po' di olio l'acciuga in padella, aggiungere la mollica di pane, la clorofilla di prezzemolo e del sale. Fare tostare. In fine aggiungere le mandorle tritate e tostate in precedenza.

Per la pasta: mettere in padella la crema, aggiungere la pasta 5 minuti prima e finire la cottura.

Per impiattare: in un piatto fondo creare un nido con gli spaghetti, posizionare la tartare di gambero e completare con il pane tostato.