



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000746

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 13:28

da PASTIFICIO DI MARTINO

Spaghetti di Gragnano IGP Di Martino con polpo del Mediterraneo alla Nerano mantecato con zucchine croccanti e pecorino, basilico, prezzemolo e menta

La seguente ricetta è stata appositamente creata dallo chef Pasquale Cozzolino del ristorante "Ribalta" 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
n.1 zuccina
n.1 polpo
n.1 spicchio di aglio
Scorza di limone
n. 3 cucchiari di olio EVO
Pecorino Brunelli q.b.
Prezzemolo q.b.
Menta q.b.
Basilico q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Preparazione

Tagliare a fette sottili la zuccina e dorarla in padella con un po' di olio extra vergine di oliva. Lessare a parte il polpo con scorzetta di limone e pepe nero. Fare un pesto di zucchine con aglio, prezzemolo, basilico e menta. Lessare la pasta, una volta al dente scolarla. Prendere l' acqua del polpo e farne una sorta di cacio e pepe con il pecorino, aggiungere il pesto di zucchine, la pasta e mantecare bene a fuoco lento. Guarnire con il polpo tagliato a pezzi grossi, pecorino grattugiato a nuvola, un trito delle tre erbe e la scorzetta di limone grattugiata.