



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000448

Registrata in data 29 Apr 2016 alle ore 10:35

da LA LANTERNA RISTORANTE

Spaghettone con ventriciello do stocafiso

I ventricelli di stoccafisso fanno parte di quei sapori che definiamo " dimenticati " e cerchiamo di riscoprire. Parte non nobile del pesce Stocco, venivano regalati dagli " Stoccaioli " ai clienti della pescheria. Arricchivano le tavole dei nostri nonni con un gusto ed una consistenza che ricorda la cotenna di maiale. Di sapore deciso, necessitano di un sughetto essenziale. Perfetto il pomodorino di Quisisana, asciutto e corposo.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di spaghettoni
n. 4 ventricelli di stocco spellati
n. 1 manciata di uvetta passa
n. 1 manciata di pinoli
n. 3 spicchi di aglio
prezzemolo q.b.
pepe q.b.
sale q.b.
500 g di pomodorini Quisisana
olio evo q.b.
basilico q.b.
Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi q.b.

Preparazione

Sciacquare i ventricelli, farcirli con l' uvetta passa, pinoli, un pezzetto di aglio, sale, pepe, formaggio e prezzemolo. Arrotolarli a braciola e chiuderli con due stuzzicadenti.
In un tegame imbiondire uno spicchio di aglio con l' olio e appoggiarvi le 4 bracirole di ventricelli e lasciare rosolare, aggiungere i pomodorini di Quisisana il sale e continuare la cottura .
Lessare gli spaghettoni, scolarli al dente, saltarli nel sughetto e impiattarli adagiandovi accanto una bracioletta di ventriciello.
Profumare con basilico fresco.

Vino consigliato

Aglianico