



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001822

Registrata in data 18 Set 2017 alle ore 10:54

da ALESSANDRO FEO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Spaghettoni Vicidomini al mirto con colatura di alici su fonduta di mozzarella nella mortella

Un piatto della tradizione Cilentana, nata dalla fusione di prodotti del territorio Cilentano

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

360 g di spaghettoni Vicidomini
150 g di fonduta di mozzarella nella mortella
40 g di bacche di mirto
65 g di colatura di alici di Menaica
aglio q.b.
olio extra vergine di oliva q.b.
pepe bianco macinato
n. 4 filetti di alici di Menaica
melissa

Prodotti utilizzati

Alici di menaica
colatura di alici
spaghettoni Vicidomini
pepe
olio evo
aglio
mozzarella nella mortella
bacche di mirto

Preparazione

Fondere la mozzarella nella mortella a 65°, frullare e lasciar riposare. Nel frattempo che cuoce la pasta mettere in padella l'olio evo con aglio tritato, pepe e bacche di mirto schiacciate, far imbiandire e aggiungere 200 ml di acqua di cottura della pasta. Quando la pasta è a 3/4 di cottura, scolare e ultimare la cottura in padella e nel momento in cui il composto è ben legato, togliere dal fuoco e aggiungere la colatura di alici. Mettere in un piatto fondo la fonduta in un cerchio di acciaio da diametro 9 e attorcigliare gli spaghettoni formando un nido. Completare il piatto con un filetto di alici di Menaica, le bacche di mirto e delle foglioline di melissa.