



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002675 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Dic 2018 alle ore 11:05

da PAOLO GRAMAGLIA

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Spaghettoni in trafilatura di bronzo aglio e olio con soutè di scungigli e maruzzielli veraci, salsa di prezzemolo alla marinara e anemoni di mare

Spaghettoni in trafilatura di bronzo aglio e olio con soutè di scungigli e maruzzielli veraci, salsa di prezzemolo alla marinara e anemoni di mare. Un frutto di mare che non ha fretta, va mangiato lentamente con gusto; vi assicuro che è buonissimo e facile da cucinare.

Tempo di preparazione: 12 minuti

Ingredienti per 4 persone

600 g di maruzzielli (lumachine di mare)
olio extravergine di oliva
n. 2 spicchi di aglio
100 g di foglie di prezzemolo
n. 3 foglie di lattuga di mare
Anemoni di mare freschi
100 g di caviale beluga

Preparazione

Per la salsa di prezzemolo alla marinara: sbollentare per 10 secondi le foglie di prezzemolo e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Sbollentare per 5 secondi la lattuga di mare. Unire prezzemolo e lattuga di mare nel termomixer e frullare ad alta velocità con un filo di olio extravergine. Setacciare la salsa e addensarla leggermente con la xantana; riempire poi un biberon da cucina e conservare a temperatura ambiente.

In una padella capiente fare un soffritto di olio e aglio e cuocere a soutè i maruzzielli con una tazzina di acqua. Sgusciare i maruzzielli e introdurli nuovamente in padella con il loro sugo.

Cuocere gli spaghetti al dente e amalgamare in padella.

Composizione del piatto

In un piatto fondo lucido bianco disporre un nido di spaghetti con i maruzzielli e la salsa di maruzzielli, sugli spaghetti aggiungete due fili di salsa di prezzemolo alla marinara e su un lato un cucchiaino di anemoni di mare e caviale.