



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003541 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Gen 2023 alle ore 12:42

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Spaghetti quadrato con cernia, noce pesca e Gin Mare

Spaghetti molto fresco ed estivo con una marcia ed un tocco di fantasia in più.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Spaghetti quadrato:

320 g Spaghetti quadrati (Liquori Igp)

Per il brodo di pesce:

1 Costa di sedano

2 Cipolle bianche di media grandezza

2 Carote

Timo

12 Finocchio

Q.b. Scarti di cernia

Per la salsa :

200 g Polpa di cernia

160 g Noce pesca

1 Mazzetto di menta

200 ml Gin Mare

150 ml Olio evo

2 Spicchi di aglio rosso di Nubbia

1 Scalogno

Q.b. Sale e pepe

Strumenti di cottura

Padella, pentola

Preparazione

In una padella fare rosolare l'aglio intero e i gambi di menta, fare insaporire l'olio e toglierli. Aggiungere lo scalogno tritato e la noce pesca, fare insaporire e dopo qualche minuto aggiungere la cernia tagliata a tocchetti e rosolare bagnare con poco gin. Fare evaporare, aggiungere il brodo e fare ridurre, aggiungere il restante gin. Scolare gli spaghetti molto al dente e terminare la cottura in padella così che la pasta assorba la salsa. Finire la cottura aggiungendo un filo d'olio, pepe fresco e mentuccia.

Impiattare guarnendo con foglioline di menta.

Vino consigliato

Un Gin tonic con lo stesso Gin previsto nella ricetta ma aromatizzato alla menta.