



Ricetta N. RE001858

Registrata in data 30 Nov 2017 alle ore 09:43

da **CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tagliatelle di calamaro su coulis di cozze e pane nero di Tumminia

Un secondo di mare diverso dai soliti, insolito.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

2 kg cozze
n. 4 calamari media pezzatura
200 g patate
n. 2 cipolle scalogno
n. 2 spicchi di aglio rosso di Nubia
n. 4 fette di pane nero di Tumminia
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
Fiori eduli
Erbette di campo
n. 1 mazzo di basilico
n.1 mazzo di prezzemolo
n. 3 scorze di limone

Prodotti utilizzati

I prodotti utilizzati sono tutti del territorio

Strumenti di cottura

Casseruole, padelle, blender.

Preparazione

Pulire e scoppiare le cozze, aggiungendo olio, aglio, basilico, prezzemolo e la buccia di limone. Appena pronte privarle dal guscio e mettere le cozze da parte con la loro acqua accuratamente filtrata.

In una casseruola mettere olio di oliva, scalogno tritato e le patate pelate tagliate a piccoli pezzi; fare rosolare, aggiungere l'acqua delle cozze e portare a cottura.

In un blender mettere le cozze, le patate, olio, sale, pepe ed acqua di cozze portandolo a densità di crema.

Pulire e tagliare a listarelle i calamari, saltare in una padella con un filo d'olio, lasciare per qualche minuto avendo cura di non fare cuocere troppo perché potrebbero diventare gommosi.

Assemblare il piatto mettendo alla base di una fondina, la coulis di cozze, il calamaro, i quadrucci di pane tostati in precedenza, fiori eduli, basilico, erbette di campo. Finire con un giro di olio extra vergine di oliva.

Vino consigliato

Chardonnay siciliano