MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003487 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 07 Mag 2021 alle ore 19:00
da LINO SCARALLO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Tagliolini di calamaro con vongole veraci e alga croccante

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 4 persone
1 kg Calamaro di media misura
350 g Vongole veraci
Q.b. Alghe (lattuga di mare)
2 Spicchi di aglio
Q.b. Prezzemolo
Q.b. Olio di semi di arachide
Q.b. Olio extravergine di oliva
Q.b. Farina
Q.b. Sale

Preparazione
Pulire ed eviscerare i calamari, aprirli e porli in una teglia alta con una salamoia di 2l d'acqua e 100 grammi di sale per 12 minuti in forno a vapore alla temperatura di 65 gradi. Trascorso questo tempo, scolarli, asciugarli e sovrapporli uno sull'altro, avvolgerli in una pellicola e metterli in abbattitore a -20 gradi, per circa 2 ore.
Lavare l'alga di mare, strizzarla bene, infarinare e friggere in olio bollente di semi.
In una padella capiente fare imbiondire l'aglio in camicia con olio extravergine, quando l'olio é ben caldo aggiungere le vongole e un mestolo di acqua calda. Lasciarle aprire, facendo attenzione di toglierle man mano che si aprono, così da lasciarle succose della propria acqua.
Sguisciale e lasciarne 4 con il guscio.
Affettare i calamari dal lato lungo con l'affettatrice da 1,5 millimetri, condire con un filo di olio extravergine. Formare 4 nidi, cospargere con le alghe fritte sbriciolate e passare al forno per 3 minuti. Quando saranno pronti, in un piatto fondo adagiare i calamari e condire con le vongole, un ciuffetto di prezzemolo e un filo di olio extravergine di oliva.

La ricetta ha partecipato a:
Il Sannio a Tavola, maggio 2021, Palazzo Petrucci Napoli