



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003294 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Giu 2020 alle ore 10:53

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tagliolino al nero, mantecato all'acqua di cozze su vellutata di zucchini

Un piatto realizzato dallo chef Pietro Benincasa, di Paon Dorè per il volume del Team Costa del Cilento 2020

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Pasta all'uovo:

200 g Farina

n.8 Tuorli d'uovo

10 g Nero di seppia

q.b. Sale

q.b. Pepe

Salsa:

400 g Cozze

n.1 Spicchio di aglio

n.1 Pomodorino

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Olio evo

Vellutata:

200 g Zucchini (parte verde)

30 g Cipolla

100 g Brodo vegetale

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Olio EVO

Strumenti di cottura

casseruola, padella, pentola

Preparazione

Impastare la pasta all'uovo al nero e far riposare per circa 30 minuti in frigo; tirare delle sfoglie, con l'aiuto di un tirapasta, di circa cm 20x30 e dello spessore di un mm, poi formare i nidi di tagliolini.

Per la vellutata di zucchini: in una casseruola fare imbiondire la cipolla, aggiungere le zucchini tagliate, regolare di sale e pepe e aggiungere del brodo vegetale per continuare la cottura. Far cuocere per pochi minuti, frullare tutto al mixer e setacciare ottenendo un composto verde e liscio. Mettere da parte.

Per la salsa: pulire le cozze e in una padella aggiungere olio evo, uno spicchio d'aglio e far aprire le cozze. Togliere il frutto dal guscio e lasciarlo nella stessa acqua.

Impiattamento: cuocere i nidi di tagliolini in abbondante acqua salata per circa due/tre minuti; mantecarli nell'acqua di cozze; adagiare al centro del piatto la vellutata di zucchini, sovrapporre il nido di tagliolini mantecato. Posizionarvi sopra

le cozze. Guarnire il piatto con qualche fiore.