



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003113 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Ago 2019 alle ore 18:51

da GIUSEPPE RUSSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Terra Mia

Linguine di Gragnano trafilate al bronzo, seppie, pomodori cannellini flegrei e crema di cavolo. I sapori di questo piatto richiamano le tradizioni della mia terra, soprattutto l'utilizzo del pomodoro cannellino che veniva coltivato nell'area flegrea sin dall'800, anche se, fino a qualche tempo fa non c'era nessuna organizzazione che si occupasse della sua tutela. Grazie ad alcune aziende agricole flegree il prodotto è stato riscoperto. Ho deciso quindi, di creare questa unione di prodotti che richiamassero i sapori sia di terra che di mare del mio paese.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g Linguine di Gragnano
100 g Seppie
160 g Pomodoro Cannellino Flegreo
100 g Cavolo bianco ridotto in crema
40 g Patate
q.b. Olio Extra Vergine di Oliva Stilla DOP "Colline Salernitane"
q.b. Prezzemolo tritato
q.b. Sale fino
q.b. Sale grosso
q.b. Pepe nero

Strumenti di cottura

Pentola
Padella
Mixer

Preparazione

Prendere il cavolo, tagliarlo grossolanamente, saltarlo in padella con un filo d'olio, aglio e prezzemolo, un pizzico di sale, a metà cottura aggiungere le patate precedentemente tagliate e lessate. Lasciar cuocere per 5 minuti, far raffreddare il tutto e passarlo al mixer, e regolare di sale e pepe, così da ottenere una crema di cavolo. A questo punto prendere le seppie, tagliarle a julienne e metterle in padella con un filo d'olio e aglio. Far cuocere la seppia per circa 4 minuti utilizzando un coperchio. Aggiungere i pomodori cannellini e insaporire il tutto con il sale e far cuocere per 15 minuti circa. Nel frattempo portare in ebollizione in una pentola l'acqua per la pasta. Appena raggiunta l'ebollizione calare le linguine. Scolare al dente e amalgamare nella padella il tutto. Per impiattare mettere prima un po' di sugo di seppia tenuto precedentemente da parte, dopodiché avvolgere le linguine sul sugo e decorare il piatto con la crema di cavolo, prezzemolo tritato e una foglia di prezzemolo intera.

Vino consigliato

Falanghina Campi Flegrei
Vino bianco

La ricetta ha partecipato a:

Come un giorno a Napoli