MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000185
Registrata in data 13 Gen 2016 alle ore 16:41
da SILVIO MARTUSCELLI

Vermicelli alla Gualanegna

Un vermicello diverso dal solito con tutta la freschezza del limone di Sorrento in crosta di pane dei Camaldoli aromatizzato al peperone crusco di Senise.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di Vermicelli di Gragnano
2 limoni di Sorrento rigorosamente non trattati
2 fette di pane dei Camaldoli
3 peperoni cruschi di Senise
2 becche di aglio
3-4 alici sotto sale e qualche goccia di colatura di Cetara
50 g circa di olive taggiasche
50 g di capperi dissalati
un ciuffetto di prezzemolo fresco
olio EVO, sale, pepe q.b.

Preparazione

In una pentola capiente fate bollire un limone di Sorrento tagliato a pezzettoni assieme a mezzo spicchio di aglio e un ciuffo di prezzemolo.

Passate l' altra metà dello spicchio di aglio in un padellino caldo dove farete saltare in poche gocce di olio il pane dei Camaldoli, precedentemente abbrustolito al forno in poche gocce di olio.
Aggiungete i peperoni cruschi, poche gocce di colatura, un giro di pepe e la buccia di un intero limone di Sorrento grattuggiata; passate l' intero composto al mixer fino ad ottenere delle briciole croccanti e profumate di limone.

In una capiente padella ben calda, disponete i vermicelli di Gragnano e risottateli utilizzando il brodo ottenuto da limone, aglio e prezzemolo.
Abbiate cura di aggiungere il liquido poco per volta e di muovere i vermicelli in padella il meno possibile.

In un' altra padella antiaderente, fate consumare le alici sotto sale a fiamma moderata fino al loro totale disfacimento, assieme alle alici aggiungete una becca di aglio in camicia, le olive e i capperi.

Mantenete il composto al caldo e aggiungetelo ai vermicelli non appena la cottura di questi ultimi è quasi al culmine.
Alzate la fiamma e fate saltare fino ad ottenere una perfetta mantecatura.

Componete il piatto aggiungendo su ogni nido di vermicelli un pugno di briciole ai peperoni cruschi profumate con buccia di limone.

Buon appettito.

Vino consigliato

Breg Anfora di Gravner;

Pinot Grigio;
Riesling