



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000245

Registrata in data 11 Feb 2016 alle ore 10:05

da **SALVATORE AVALLONE CETARIA**

Incanto della mia terra

Spaghetto alla colatura di alici di Cetara, nocciole di Giffoni e crema di broccolone calabrese.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 persone:

400 g di Spaghetti di Gragnano

colatura di alici di Cetara q.b.

400 g di broccolone calabrese

80 g nocciole di Giffoni

Olio EVO delle colline salernitane q.b.

prezzemolo, aglio, peperoncino q.b.

Preparazione

In una pentola sbollentate i broccoloni calabresi e con l' aiuto di un robot da cucina riduceteli in crema aggiungendo olio evo a filo e aggiustandoli di sale.

In un' altra padella fate soffriggere l' aglio e il peperoncino in abbondante olio evo. Calate gli spaghetti in acqua bollente rigorosamente non salata e a 3/4 di cottura passateli in padella per la mantecatura, aggiungendo una spruzzata di prezzemolo, le nocciole di Giffoni tritate grossolanamente e, lontano dal fuoco, la colatura di alici (non va mai aggiunta a fuoco vivo). In un piatto da portata, mettete sul fondo la crema di broccolone calabrese sulla quale adagerete il nido di spaghetti, guarnendolo con qualche nocciola intera e un ciuffo di prezzemolo riccio.

Vino consigliato

- Per Eva (Tenuta San Francesco)