



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003115 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Ago 2019 alle ore 10:55

da GIROLAMO CASTALDO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Napule è

Un fresco piatto estivo per spezzare la solita routine. Il verde del friggitello, il rosso dei datterini e il sapore del mare.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g Spaghetti di Gragnano (Pastificio Afeltra)
600 g Cozze di Marechiaro
250 g Friggiteli
Peperoncini verdi
50 g Patate media grandezza
100 g Datterino rosso (Rossopomodoro)
80 g Mandorle tostate
Lamelle di mandorle
10 g Aglio (privato dell'anima)
q.b. Prezzemolo tritato
q.b. Olio Extra Vergine di Oliva Stilla DOP "Colline Salernitane" (Colline Salernitane)
q.b. Maggiorana
Guarnizione
q.b. Sale fino

Strumenti di cottura

1 pentola, 1 padella, 1 pentolino, frullatore a immersione.

Preparazione

Lavare e privare dei semi i peperoncini verdi, tagliare. Pelare e tagliare le patate a cubetti.
In un pentolino fare un soffritto con olio e aglio, una volta aromatizzato l'olio rimuovere l'aglio, aggiungere le patate e il peperoncino. Fare stufare lentamente per una decina di minuti. Frullare e mettere da parte.
Tostare le mandorle per 3/4 minuti a 180°.
Pulire le cozze.
Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata x 12/13 minuti.
In una padella soffriggiamo l'aglio, da togliere alla doratura, aggiungere le cozze e i datterini.
Coprire e lasciare cuocere per pochi minuti. Quando il guscio delle cozze sarà aperto spegnere il fuoco.
Sgusciare le cozze, tenendone qualcuna con metà guscio per la decorazione.
Scoliamo lo spaghetti e completiamo la cottura nel sugo delle cozze. Aggiungere prezzemolo e un filo di olio.
In un piatto piano fare una base con la crema dei peperoncini, tiepida.
Adagiare gli spaghetti e decorare con le cozze, maggiorana e mandorle tostate.