Amatriciana al mare



E’ un po’ che va di moda ripensare i piatti della tradizione in chiave moderna, alleggerendoli, magari anche solo svecchiandone la presentazione, c’è chi porta un piatto di terra al mare e viceversa, chi si inventa il ragù vegetariano e chi cucina l’hamburger vegano…

In tutto questo turbinio di esperimenti, rivisitazioni e ripensamenti culinari, poteva mai mancare la mia versione dell’Amatriciana di mare? Ovviamente no!

Anche perchè, già l’amatriciana, quella vera, è tra i miei piatti preferiti, figuriamoci riuscire a farla diventare un piatto di pesce!!!

Vi racconto il mio esperimento…

Ingredienti:

- 300 g di mezzi paccheri di Gragnano
- 300 gr di moscardini
- 500 gr di cozze
- abbondante pecorino romano
- 1 barattolo di pomodori pelati
- sale
- olio Evo
- pepe
- 1 peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Procedimento:



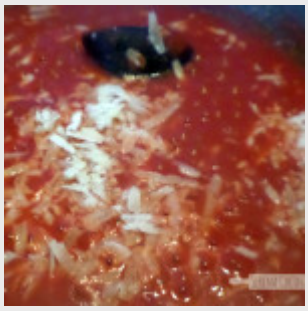
Dopo aver pulito bene il pesce, in una padella faccio imbiondire uno spicchio d’aglio ed il peperoncino, ci tuffo dentro i moscardini che sfumo con mezzo bicchiere di vino.



Evaporato bene il vino trasferisco i moscardini in un piatto e, tolto l’aglio, butto nella stessa padella le cozze che faccio aprire. Per evitare che queste si rinsecchiscano le levo dalla padella man mano che si aprono.



Aperte tutte le cozze, filtro il fondo di cottura e lo rimetto in padella insieme ai pelati ed un pizzico di pepe; faccio cuocere la salsa. Assaggio per aggiustare eventualmente di sale, io non ne aggiungo perchè con il fondo delle cozze e il pecorino che andrà poi la salsa è già ben saporita.



Quasi a fine cottura aggiungo in padella una generosa manciata di pecorino romano e spengo.



Intanto faccio cuocere la pasta in acqua bollente, la scolo indietro di cottura che faccio finire in padella con la salsa.

Per ultimi, quasi prima di impiattare unisco i moscardini saltati.

Servo al dente e con ancora una spolverata di pecorino romano.

Buonissima!!

