

# 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

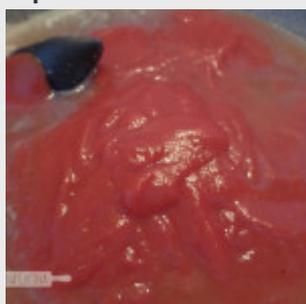
## Procedimento:



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!!



---

## Crispelle calabresi



Le crispelle calabresi sono delle frittelle di pasta lievitata. Sono diffuse in tutta la regione e a seconda delle zona ha nomi diversi. Tradizionalmente dalle miei parti, nell'alto tirreno cosentino, si usa prepararale per la festa di Santa Lucia, quindi il 13 Dicembre o

comunque nel periodo natalizio, ma ovviamente ogni scusa è buona per gustarle... Ne esistono 2 varianti: una con l'impasto di patate (cuddurieddri cosentini solitamente dalla forma a ciambella) ed una senza, dalla forma a bastoncino ritorto.

Solitamente sono farciti con dei filetti di alici, oppure un pezzetto di baccalà spugnato... io fino le preferisco semplici senza alcuna farcitura...

vi racconto come le ho preparate:

### Ingredienti:

- 200 g di farina 00
- 50 g di semola rimacinata
- 180 ml di acqua
- 6 g di lievito di birra
- filetti di alici filetti di acciuga sottolio
- 3 g di sale
- olio per friggere, io girasoli

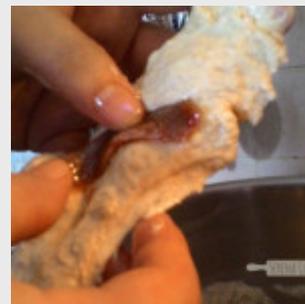
### Procedimento:



Primo passaggio setacciare le farine, io uso aggiungere alla farina 00 anche 50 gr di semola rimacinata per avere un fritto più croccante ma volendo si può usare anche solo 250 gr di 00.

Sciolgo poi il lievito in un po' di acqua. In una ciotola abbastanza grande unisco la farina, l'acqua tiepida ed il lievito sciolto, impasto un po' e per ultimo il sale.

Impasto bene, il composto è abbastanza morbido, fino a che sia tutto omogeneo e lo lascio riposare in forno con la luce accesa per circa 2 ore, o fino al raddoppio.



Lievitata la pasta, metto a scaldare sul fuoco una padella con molto olio, poi ungendomi bene le mani prelevo un po' di impasto, al centro inserisco un filetto di acciuga e richiudo su stesso l'impasto girandolo ed allungandolo formando un bastoncino ritorto e lo tuffo delicatamente nell'olio bollente.



Continuo così fino a finire tutto l'impasto. Friggo poche crispelle alla volta in modo da farle dorare uniformemente, le sollevo dalla padella con una schiumarola, e le passo in un piatto rivestito di carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso.



E se riesco a salvarne qualcuna, mentre friggo, dalle grinfie degli avventori... e dalle mie, le servo caldissime... ☐

Sono davvero buone!



---

## Spaghetti aglio, olio, peperoncino e asparagi selvatici



Anche oggi ricetta veloce veloce: Spaghetti aglio, olio, peperoncino e asparagi selvatici!

Questa in realtà è quasi una ricetta del cuore, si perchè la mia mamma che adora andare in giro per i boschi alla ricerca dell'asparagina selvatica, puntualmente al suo ritorno ci prepara questo piatto, a volte fa anche la variante col sugo, ma io preferisco di

gran lunga questa versione in bianco e con tantissimo formaggio grattugiato sopra... eh sono golosa, lo so! ☐

Ve la racconto...

## Ingrredienti:

- 180 g di spaghetti
- 100 gr di asparagi selvatici circa
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- olio evo qb
- sale
- prezzemolo
- pecorino romano (opzionale)

## Procedimento:



Ok, all'opera, iniziamo a preparare gli Spaghetti aglio, olio, peperoncino e asparagi selvatici.

Prima cosa da fare, ovviamente, pulire gli asparagi. E' un'operazione molto semplice, basta spezzettarli partendo dalla punta fino a che il tronco non diventa troppo duro, e si lavano.

In padella intanto faccio saltare lo spicchio d'aglio, il peperoncino e dei gambi di prezzemolo, che leverò via appena imbianditi, questo è un trucchetto per avere un gustoso sentore di prezzemolo nell'olio. Quando sarà tutto imbiandito butto in padella gli asparagi e li faccio andare coperti e aggiungendo un po' di acqua, io lo faccio per mantenermi un po' più leggera e non far friggere tutto.



Intanto cucino la pasta in acqua bollente, la scolo via molto al dente e la butto in padella insieme ad un mestolo di acqua di cottura, faccio tirare bene l'acqua e servo con una spolverata di pecorino romano.

Buona, veloce e come piace alla mia mamma! ☐



---

## Pasta fagioli e cozze



Oggi vado sul classico, siamo in autunno e ho proprio voglia di una bella zuppa... certo non fa ancora freddissimo, ma ci sta.

Buonissima la zuppa di pasta fagioli e cozze! E' un piatto di origine partenopea, ma visto e rivisto in mille modi. Dal chiaro sapore di mare e terra, è molto facile da fare, forse un po' lungo nella preparazione degli ingredienti, ma dal gusto molto ricco!

Vi racconto la mia versione...

## Ingredienti:

- 100 gr di fagioli secchi
- 100 gr di pasta
- 500 g di cozze
- 50 gr di pomodorini
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- rosmarino
- olio
- sale
- 1 pizzico di curcuma (opzionale)
- 1 pizzico di Paprika (opzionale)

## Preparazione:



Parto dai fagioli, la sera prima li metto a bagno in acqua fredda. Il giorno dopo li lessò in acqua sale e qualche fogliolina di rosmarino.

Volendo avrei anche potuto usare i fagioli precotti.

In una pentola faccio saltare insieme ad olio, aglio e peperoncino, i pomodorini tagliati a metà. Dopo qualche minuto aggiungo i fagioli con un po' della loro acqua e faccio andare.



Intanto faccio aprire le cozze al naturale in una padella chiusa con coperchio, appena si aprono le sguscio.

Filtro l'acqua di cottura delle cozze e l'aggiungo in pentola insieme ai fagioli, porto ad ebollizione e ci calo la pasta.



Quasi a fine cottura aggiungo le cozze e faccio finire di cuocere il tutto.



Spengo e ajusto di sale ed un pizzico di curcuma e paprika, potete anche non metterle ma a me piace il gusto piccante ed aromatico che lasciano in bocca.

Servo con un filo d'olio a crudo ed un rametto di rosmarino.

Buonissima questa zuppetta!!! ☐



