

TAGLIATELLE AL LIMONE CON POLPA DI RICCIO VONGOLA VERACE E CLOROFILLA DI BASILICO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la Pasta:
Semola rimacinata g. 50;
uova n. 4 g. 200;
umidità dell'impasto 38/40%;

Per la Salsa
Vongole Veraci g. 600;
Ricci di mare freschissimi n.6;
Aglio;
Prezzemolo;
Olio Evo g. 10;
Pepe a mulinello;

Acqua di Vongole:
sedano su acqua lt. 1;
vongole nostrane g. 100;

Per la clorofilla al basilico:
foglie di basilico n. 30;
Olio EVO;

PROCEDIMENTO

Per la Pasta: Mettere gli ingredienti nell'impastatrice lavorarli per circa 5 minuti si otterrà un impasto dalla granulometria media e non compatta. A quel punto montare la trafila della tagliatella e procedere all'estrusione della pasta con una lunghezza di circa 20 cm. Per la clorofilla al basilico: Mettere a bollire 2 lt acqua e scottare per 15 secondi le foglie di basilico scolare e freddare subito in acqua e ghiaccio. Mettere in un frullatore e mixare finemente con olio evo ,conservare in frigo. Per la salsa:Tagliare a metà i ricci di mare e svuotarli della loro polpa mettere da parte,preparare il brodo di vongole ,in una padella rosolare olio evo, ½ spicchio di aglio tritato le vongole veraci soffriggere e bagnare con il brodo e completare la cottura a fuoco basso. appena le vongole sono aperte con una schiumarola metterle in una ciotola e tenerle al caldo,lessare le tagliatelle al dente mettere in padella,aggiungere la polpa di riccio,pepe a mulinello prezzemolo all'occorrenza del brodo di vongole e amalgamare il tutto. Prendere un piatto di portata, disponiamo le tagliatelle sistemiamo le vongole un po' col guscio e un po' sgusciate e dressiamo con la clorofilla al basilico!!
Buon appetito

