

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

I **tagliolini alle vongole** sono senza dubbio uno dei piatti simbolo dell'estate, e non solo. A me personalmente piacciono moltissimo ma purtroppo non sempre sono cucinati bene e tante volte non fanno di nulla o hanno dei residui di sabbia. Sicuramente molto più diffusi sono gli spaghetti alle vongole ma la pasta fresca è sicuramente più buona e assorbe meglio il sugo di condimento diventando molto saporita. Questo piatto apparentemente molto semplice non è però per nulla banale e dopo tanti tanti piatti preparati, più o meno buoni, ho deciso di dedicargli un bel post!

PER UNA BUONA RIUSCITA DELLA RICETTA

-Importantissimo è utilizzare vongole fresche ancora vive, preferibilmente veraci.

-Risciacquate bene le vongole e mettetele in una bacinella con acqua fredda e un cucchiaino di sale grosso, mescolate per farlo sciogliere. In questo modo le vongole si apriranno leggermente e lasceranno uscire la sabbia presente al loro interno (la sabbia rovina inevitabilmente il vostro piatto)

-Non cuocete troppo a lungo e vongole per evitare diventino dure, appena si apriranno toglietele dal fuoco.

-Dopo la cottura passate il sugo delle vongole attraverso un telo di cotone dal quale non passi l'eventuale sabbia rimasta ma solo in liquido.

-Fate molta attenzione a non bruciare il trito di aglio e non soffriggete il prezzemolo che oltre a rischiare di bruciarsi, rendendo amari i tagliolini, non saprà di nulla. Inseritelo tritato alla fine in modo che mantenga tutto il suo sapore.

-Utilizzate acqua di cottura appena salata in quanto le vongole già sono molto salate e rischiereste di avere un piatto immangiabile.

-Scottate solo i tagliolini in acqua bollente leggermente salata e terminate la cottura in padella con il sugo delle vongole, in questo modo i tagliolini o gli spaghetti

assorbiranno il sugo diventando molto saporiti.

-Utilizzate un padella di alluminio per cuocere le vongole, le valve infatti potrebbero graffiare il rivestimento delle antiaderenti.



TAGLIOLINI ALLE VONGOLE
ingredienti per 4 persone

1,5 kg di vongole veraci
4 spicchi di aglio
prezzemolo fresco
scorza di limone a piacere

Per i tagliolini

4 uova
320 g di farina 00
80 g di semola rimacinata



Per prima cosa lavate bene le vongole, mettetele in un bacinella con acqua fresca e sale grosso e mescolate bene, lasciatele almeno 2 ore.

Preparate i tagliolini, su di un tagliere disponete la farina e formate un buco al centro dove metterete le uova aperte. Iniziate a lavorare con una forchetta e procedete a mano facendo forza con i palmi fino a formare un panetto liscio.

Mettete la pasta sotto ad un piatto a riposare per almeno 30 minuti. Riprendete la pasta e stendetela con il mattarello lasciandola un pochino grossa. Potete usare anche la nonna papera anche se la pasta diventando più liscia non assorbirà così tanto il sugo. Scolate le vongole e risciacquatele. Tritate due spicchi di aglio e fateli rosolare in una larga padella di alluminio ed unite le vongole, coprite con un coperchio e controllate quando tutte saranno aperte, togliete dal fuoco. Togliete le vongole dalla padella e filtrate il sugo facendolo passare attraverso un colino foderato con un telo di cotone grosso. Nel frattempo fate bollire dell'acqua appena salata, versate i tagliolini e appena l'acqua riprende il bollore scolateli. Nella padella di cottura delle vongole mettete un cucchiaino di olio e fate rosolare gli altri due spicchi di aglio tritati (questo perché l'aglio di prima sarà rimasto nel telo di cotone quando avete filtrato il sugo) aggiungete il sugo filtrato ed i tagliolini, mescolate spesso per cuocere uniformemente i tagliolini. Se fosse necessario aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Alla fine il sugo non dovrà essere completamente asciutto, tenete presente che la pasta continua ad assorbirlo anche a fuoco spento. Subito prima di togliere dal fuoco unite le vongole ed il prezzemolo fresco tritato. Servite subito, a piacere con della scorza di limone grattugiata.

ps. le vongole potete metterle con le valve per un effetto più coreografico oppure sgusciarle prima per comodità.









ZUPPA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

Circa 2-3 anni fa più o meno verso marzo, aprile con il mio ragazzo siamo andati a far un giro in spiaggia, è quel periodo in cui ancora non hanno pulito e il mare ha riversato detriti di ogni genere ed assieme ad essi anche rami e tronchi, quei bellissimi rami bianchi levigati dalle onde!! Bene noi abbiamo visto questo tronco bellissimo ma enorme, ci piace!!! Abbiamo pensato ingenuamente che fosse leggero, forse lo immaginavamo vuoto, non so.. sta di fatto che abbiamo deciso di portarcelo a casa, appena abbiamo provato a spostarlo non si è mosso di un millimetro, ma noi testardi non ci siamo dati per vinti e così con una fatica immensa siamo riusciti a portarlo fino alla macchina, e il tratto da percorrere non era per niente breve. Chissà cosa pensava la gente che ci vedeva spingere e tirare sto bestione 0.0 !!!!

Ovviamente non avevamo pensato al fatto che non potesse entrare in macchina finchè non ci siamo trovati lì.. e poi come sollevarlo??? Alla fine comunque in un modo o nell'altro c'è stato ed è approdato a casa nostra, il suo scopo era soprattutto quello di coprire un'orribile tombino che stà proprio in mezzo al giardino, lui è bellissimo sembra una mano aperta verso l'alto, è un contenitore infatti ci sta perfettamente un vaso e quest'anno l'onore di starci sopra è toccato ai girasoli.

Era tantissimo tempo, ancora prima di aprire il blog, che volevo cucinare la zuppa di pesce o crostacei e ora che finalmente l'ho fatta ho pensato che stesse benissimo lì sopra visto anche il tronco proviene dal mare!!!

Oggi inoltre vorrei ringraziare la splendida Serena che non mi ha donato nessun premio ma mi ha regalato una grande gioia con un bel pensiero sul suo blog!!! grazie tesoro, tutto quello che hai scritto è pienamente ricambiato!!!



ZUPPA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

6 mazzancolle
6 scampi
10 canocchie
500 gr di vongole veraci
10 sepioline
1 calamaro grande
12 pomodori piccadilly
5 cucchiari di salsa di pomodoro
2 spicchi d'aglio
1 piccola cipolla
1 carota

prezzemolo
olio evo, sale, peperoncino
pane di altamura

Pulite e lavate accuratamente tutto il pesce.

In una larga padella, dove avrete fatto scaldare un po di olio evo, mettete gli spicchi d'aglio la carota e la cipolla tritati e i pomodori a piccoli cubetti, lasciate cuocere qualche minuto poi aggiungete la salsa di pomodoro le sepioline intere e il calamaro tagliato a rondelle sottili, allungate con dell'acqua salate e continuate la cottura per circa 40 minuti. Probabilmente sarà necessario aggiungere altra acqua quindi tenetene un pò sempre in caldo, in questo modo non bloccherete la cottura.

A questo punto unite le canocchie gli scampi e le mazzancolle. Nel frattempo avrete messo le vongole in acqua fredda con un po' di sale per un'ora, risciacquatele e strofinatele un po tra di loro, eliminate quelle rotte e le restanti mettetele in una padella con un po di olio evo, lasciatele giusto il tempo di aprirsi, scolatele, filtrate il sugo ed aggiungetele al resto del pesce con il loro sugo.

Continuate la cottura circa 10 minuti.

Tritate del prezzemolo fresco e aggiungetelo alla zuppa, condite con un filo d'olio. Servite con del pane di altamura abbrustolito.

PS. questa zuppa va bene almeno per 3 persone, dipende da quanto mangiate, e il giorno dopo è ancora più buona!!!

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE POMODORINI E RUCOLA

Ieri ho fatto un giro in un nuovo supermarket che ha aperto vicino dove lavoro e c'era il banco del pesce e son stata invogliata da una bella retina di vongole veraci, così ho

pensato di farle finire in un piatto di pasta fatta in casa, è tanto che non la faccio!!

Ho iniziato a imparare a far la pasta prima con gli occhi che con le mani, osservavo mia mamma mentre la impastava e la tirava col mattarello, i suoi movimenti si sono installati nella mia mente tant'è che quando ho iniziato a provare mi è venuto quasi naturale come se fossi programmata per farlo. Se c'è davvero una cosa che ho imparato da lei è proprio questa e non la supererò mai, io ho più fantasia di lei e mi butto negli esperimenti, lei ha paura, è tradizionalista e cucina solo quello che è sicura le venga bene, e la pasta le viene veramente benissimo!!!

Oggi devo anche ringraziare il mio lui che mi è stato d'aiuto nella pulizia delle vongole, sono stata simpaticamente ripresa per la "figura" che gli ho fatto fare nel post delle quaglie e in modo velato anche perchè mi son presa tutti i meriti delle pulizie qui.. beh devo fare ammenda e dichiarare pubblicamente che è bravissimo e che mi aiuta tanto anche nelle pulizie.. e non toccategli l'aspirapolvere!!



**TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA
CON VONGOLE POMODORINI E RUCOLA**

ingredienti per 2 persone

per la pasta

2 uova grandi

4 gr di nero di seppia (una bustina)

140 gr di farina 00 per pasta

50 gr di semola di grano duro

per il sugo

10-12 pomodorini

1 kg di vongole

2 spicchi d'aglio

rucola

prezzemolo

vino bianco

olio extravergine d'oliva

sale, peperoncino

Mettete le vongole in una bacinella piena d'acqua fredda con qualche cucchiaino di sale, lasciate un paio d'ore poi prendete un pugno di vongole alla volta e strofinatele tra loro, se ce ne sono di rotte buttatele, risciacquate finchè l'acqua risulterà pulita.

Per la pasta.

Disponete la farina e la semola su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina con anche il nero di seppia. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettetela sotto ad un piatto e lasciate riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a tirarla col mattarello finchè sarà dello spessore desiderato, lasciate asciugare un po la pasta, infarinarla leggermente poi ripiegate la su se stessa da due lati fino ad incontrarsi al centro e tagliate le vostre tagliatelle della larghezza desiderata, formate dei nidi e lasciate asciugare almeno mezz'ora.

In una padella mettetela a rosolare uno spicchio d'aglio in poco olio extravergine d'oliva, tagliate in 4 i pomodorini e uniteli, cuocete 15 minuti, salate e mettetela un po di peperoncino.

In un'altra padella fate rosolare con un filo d'olio uno spicchio d'aglio tritato con del prezzemolo, unite le vongole

e coprite col coperchio, lasciate cuocere 10 minuti, scolate il liquido filtrandolo per eliminare eventuale sabbia o pezzetti di gusci, tenete da parte il sugo.

Sgusciate 2/3 delle vongole, rimettetele in padella e sfumate con poco vino bianco, quando sarà completamente evaporato rimettete un po di sugo e unite i pomodorini.

Fate cuocere la pasta scolatela leggermente al dente ed unitela al sugo, finire la cottura, unite la rucola spezzettata condite con un filo d'olio e servite!!!

Oggi c'è il sole e si fa sentire la voglia che finalmente inizi questa estate e l'odore di questo piatto sa proprio di mare!!

PS. io ho messo tutto il chilo di vongole ma ne basterebbero anche meno.

Vorrei ringraziare Vale del blog LA POZIONE SEGRETA per avermi regalato questo premio, fa sempre piacere che qualcuno pensi a te quindi ne sono lieta e la ringrazio moltissimo!!

Le regole sono le seguenti:

- Nominare chi assegna il premio.
- Mettere il premio nel proprio blog.
- Donarlo a 5 blog cari con meno di 200 followers.
- Avvisare i destinatari del premio con un messaggio sul loro blog.

io vorrei donarlo a:

LA CUCINA CELESTE
SAPORI DI ELISA
CUCINA LIBRI & GATTI
LA CUCINA DI GG
CUORI IN PADELLA

CON QUESTA RICETTA PARTECIPO AL CONTEST DI
LE MEZZE STAGIONI