



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

TROCCOLI ALLA MARINARA

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

180 g troccoli
4 calamaretti freschi
10 cozze da sgusciare
8 gamberoni freschi
2 bicchieri di passata di pomodoro bio
2 spicchi d'aglio
3 cucchiaini Olio Extravergine d'Oлива Dante
vino bianco, sale, pepe q.b.

Preparazione:

Pulite i calamaretti e tagliateli a rondelle. Pulite le cozze raschiandole per bene, sgusciate i gamberoni lasciandone qualcuno intero per decorare il piatto. Tritate finemente lo spicchio d'aglio e fatelo dorare nell'olio d'oliva. Aggiungete quindi il pesce (escludendo le cozze), saltatelo per qualche minuto e sfumate col vino. Lasciatelo evaporare, quindi abbassate la fiamma e continuate la cottura con coperchio per altri 15 minuti circa. Aggiungete la passata di pomodoro, aggiustate di sale e lasciate cuocere (sempre a fiamma bassa). Unite ora le cozze, rimescolate con cura e coprite col coperchio. Alzate leggermente la fiamma, al fine di far aprire le cozze più velocemente. Appena le cozze sono tutte aperte, togliete dal fuoco e lasciate al caldo. Procedete adesso con la preparazione della pasta. Scolate al dente la pasta e mantecatela con il sugo di pesce, servite ben calda con del pepe macinato fresco.

