

SILVER SUCCI per Spirito Contadino

*Tagliolini con cime di rapa,
calamaretti, vongole e pomodoro fresco*

Luca Silver



Tagliolini con cime di rapa, calamaretti, vongole e pomodoro fresco

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Cime di rapa Spirito Contadino • 200 g di calamaretti puliti • 200 g di vongole sgusciate • 3 pomodori freschi tagliati in concassè • olio evo • aglio • basilico • peperoncino
per la pasta: 300 g di farina 00 • 4 uova

PROCEDIMENTO:

impastare la farina con le uova, lasciar riposare qualche minuto e stenderla con il mattarello. Far asciugare leggermente la sfoglia e tagliare i tagliolini non troppo fini. Sbollentare qualche secondo le cime di rapa, scolarle e saltarle velocemente in padella con lo spicchio di aglio e il peperoncino. Mettere da parte e nella stessa padella saltare i calamaretti con l'aglio, salare leggermente e mettere da parte. Saltare poi nella stessa padella il pomodoro fresco già tagliato in concassea e cuocere per qualche minuto. Aggiungere le vongole, i calamaretti e le cime di rapa e nel frattempo cuocere in acqua bollente i tagliolini. Saltare tutto in padella mantecando con olio evo e basilico. Decorare il piatto con il nero di seppia, impiattare e servire.