

PRIMI PIATTI

Reginette verdi allo scoglio

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Una pasta allo scoglio un po' particolare: reginette verdi allo scoglio. Dove sta la particolarità? Che le reginette le potete preparare direttamente voi a casa procedendo come per qualsiasi pasta all'uovo solo con l'aggiunta della clorofilla....si vabbè! Ma come si estrae la clorofilla?!?!

Lo so che la domanda è questa e noi corriamo in aiuto! Vi mettiamo anche il video di come estrarla così non avrete più scuse!

PER LA PASTA

FARINA 00 200 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 2

COLORFILLA 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

SALE

PER IL SUGO

COZZE 200 gr

VONGOLE 200 gr

GAMBERETTI 200 gr

CALAMARO 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

POMODORI CILIEGINI gialli - 5

POMODORINI D'ATTERINI arancioni - 5

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella planetaria due tuorli e un uovo intero.



- 2 Aggiungete un pizzico di sale, la farina e la clorofilla diluita in un cucchiaino d'olio. Azionate la macchina e fate impastare.







- 3 Regolate la consistenza della pasta aggiungendo eventualmente dell'acqua a cucchiali, partendo da uno e regolandovi in base al risultato.



- 4 Lavorate velocemente l'impasto a mano e lasciatelo riposare per circa 30 minuti prima di stenderlo.





- 5 Una volta riposata, stendete la pasta all'uovo verde con la sfogliatrice partendo dall'apertura maggiore della macchine e finendo alla posizione 6.





6 Successivamente montate la trafila per le reginette e passatevi la sfoglia. Adagiate le reginette su di un vassoio con della semola per tenerle ben staccate.





7 Passate, ora, alla preparazione del condimento: fate aprire le vongole e le cozze in padella con un bel giro d'olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio in camicia e un peperoncino se vi piace. Incoperchiate e lasciatele aprire.





8 Pulite il calamaro dalle interiora e conservate la sacca ed i tentacoli. Affettate finemente

la sacca, conservate le alette ed i ciuffi.



9 Preparate anche i gamberetti sgucciandone la maggior parte. Conservatene qualcuno intero per arricchire il vostro piatto.





- 10** Sgusciate le vongole e le cozze dopo averle cotte ma abbiate cura di conservarne qualcuna con il guscio. Filtrate il sugo di cottura e mettetelo da parte, vi servirà per insaporire il sugo per la pasta.



- 11** Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine in una nuova padella insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia.



12 Tagliate i pomodorini ed uniteli alla padella, fateli saltare a fuoco molto vivace. Quindi unite le alette ed i ciuffi del calamaro e fate saltare per un minuto.





13 Portate a bollire una pentola colma d'acqua, salatela e tuffatevi le reginette che dovranno cuocere per al massimo 5 minuti.





- 14 Continuate con la preparazione del sugo: aggiungete dopo un minuto di cottura anche gli anelli di calamaro ed un cucchiaio dell'acqua di cottura delle cozze e delle vongole.



- 15 Aggiungete, quindi anche i gamberetti sgusciati e lasciateli saltare per un altro minuto, quindi aggiungete anche le cozze e le vongole con e senza guscio.



16 Scolate le reginette passandole direttamente in padella con il sugo. Mescolate bene per amalgamare la pasta con il sugo.





17 Impiattate il tutto ultimando con un filo d'olio a crudo e una macinata di pepe fresco.



