

PRIMI PIATTI

Orecchiette con polpo verace, vongole e cime di rapa

di: *Vito Torres*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

700 g vongole veraci
400 g orecchiette fresche
400 g polpo verace
200 g di cime di rapa pulite
6 pomodorini "dell'inverno" a "filo"
1 bicchiere primitivo di manduria
olio extra vergine d'oliva
1 cipolla media
3 spicchi aglio
prezzemolo
succo 1/2 arancia
1 limone grattugiato
sale
pepe

Preparazione

1 Lavate il polpo e tagliatelo a tocchetti di 2 cm circa.

Affettate la cipolla sottile e fatela appassire dolcemente in un po' d'olio, in una casseruola dai bordi alti.

Versatevi il polpo e fatelo insaporire per qualche minuto senza salare o pepare.

Aggiungete un po' di prezzemolo tritato, il bicchiere di vino ed incoperchiate.

Lasciate cuocere per mezz'ora, dopodiché toglietelo dalla pentola con una schiumarola.

Fate restringere il sughetto.

Quando raggiunge la giusta consistenza, rimettete il polpo nella pentola ed aggiungete il succo d'arancia.

Mescolate qualche secondo sul fuoco, spegnete e, a questo punto, aggiungete la buccia di limone grattugiata.

Se il succo d'arancia dovesse diluire troppo il sugo, ritogliete il polpo e fatelo restringere ancora un po'.

Mettete un po' d'olio in una larga padella, tritate uno spicchio d'aglio e soffriggetelo per qualche secondo, buttatevi dentro le vongole e vino bianco, alzate la fiamma, incoperchiate e appena le vongole si saranno aperte, spegnete.

Estraete i molluschi dalle valve riponendoli in un piattino, conservandone alcuni interi per guarnire i piatti e parte dell'acqua di cottura.

Nel frattempo bollite in acqua salata le cimette di rapa e tenetele da parte.

In un'altra padella mettete un po' d'olio con 2 spicchi d'aglio schiacciati.

Non appena questi avranno preso un bel colore dorato, toglieteli dall'olio, versatevi i pomodorini tagliati a pezzetti, salate leggermente e cuocete per 5 minuti.

Aggiungete le vongole sgusciate e, dopo un minuto, una parte della loro acqua di governo.

Fate riprendere il bollore, aggiungete del prezzemolo tritato e le orecchiette che avrete cotto contemporaneamente molto al dente, quasi crude.

Spadellate quindi fino a completa cottura della pasta, se necessario aggiungete di volta in volta un po' di acqua di cottura delle vongole.

A cottura ultimata cospargete sopra, in maniera uniforme, le cimette di rapa.

Impiattate e versate su ogni piatto una cucchiata di pezzi di polpo con il proprio sughetto che avrete intiepidito un pò e le vongole con il guscio.