

Caccavelle mare e monti con crema di patate

Ingredienti per 4 persone:

4 Caccavelle "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"

Per il ripieno:

300 g di calamaretti

3 gamberoni

vongole q.b.

cozze q.b.

200 g di polpa di pomodoro

una manciata di piselli freschi o congelati

1 porcino di media grandezza fresco o congelato

4-5 pomodorini rossi

4-5 pomodorini gialli

1 scalogno

peperoncino

prezzemolo

olio extravergine

sale

Per la crema di patate:

2 patate di media grandezza

1 scalogno

prezzemolo

olio extravergine di oliva q.b.

sale

Per il guazzetto:

500 g tra vongole e cozze

25 tra pomodorini gialli e rossi

una manciata di piselli freschi o congelati

1 spicchio d'aglio

peperoncino

olio extravergine

prezzemolo

sale



Procedimento

Tagliare lo scalogno e le patate dopo averle pelate a fettine sottili, metterle quindi in un tegamino con un filo di olio. Far insaporire per un paio di minuti, mescolando spesso, aggiungere poi un bicchiere di brodo vegetale caldo o se preferite dell'acqua calda. Aggiungere delle foglioline di prezzemolo, un pizzico di sale, coprire e portare a cottura.

Quando le patate saranno cotte frullare con un mixer ad immersione, fino ad ottenere una crema liscia e morbida. Se dovesse servire aggiungere altro brodo o acqua. Tenere da parte. Intanto preparare il ripieno, versando due tre cucchiaini di olio extravergine in un tegame, aggiungere lo scalogno tritato, uno spicchio d'aglio, del peperoncino a piacere e qualche gambo di prezzemolo, far prendere calore.

Unire a questo punto la testa e il carapace dei gamberoni e far rosolare mescolando spesso, spruzzare con del vino bianco e far evaporare. Dopo circa cinque minuti eliminare le teste e il carapace dei gamberi e aggiungere al fondo i gamberoni e i calamaretti a pezzettoni. Unire poi i piselli, il porcino tagliato a fettine e i pomodorini interi e dopo un paio di minuti anche le vongole e le cozze. Far cuocere fino a quando le valve si saranno aperte.

A questo punto togliere sia il pesce che i pomodorini dal tegame, eliminare lo spicchio d'aglio e nel condimento rimasto versare la polpa di pomodoro aggiungere un filo d'olio e un pizzico di sale. Far cuocere per 5-7 minuti.

Trascorso il tempo, riportare tutto il pesce nel tegame e far insaporire per un paio di minuti a fiamma media. Aggiungere del prezzemolo fresco tritato, mescolare e spegnere.

Intanto lessare le caccavelle in abbondante acqua salata per 18 minuti, scolarle con l'aiuto di una schiumarola e raffreddarle velocemente sotto l'acqua corrente (conservare l'acqua di cottura della pasta). Appoggiarle a testa in giù in un vassoio e ungerle leggermente con un filo di olio extravergine, coprirle con un foglio di pellicola trasparente.

Fare un bagnetto veloce nella loro acqua di cottura, mettere alla base di ognuna una cucchiata abbondante di crema di patate, ricoprire poi con il pesce cercando di prendere un po' di tutto. Appoggiarle in una teglia da forno, con alla base un filo d'olio e due, tre cucchiaini di acqua di cottura. Coprire con un foglio di carta stagnola e infornare nella parte centrale per 7-10 minuti a 180°C in forno preriscaldato.

Intanto, preparare in un'altra padella il guazzetto, lavare i frutti di mare sotto l'acqua corrente e farli aprire in un tegame con un po' di olio e qualche gambo di prezzemolo. A parte in un'altra padella riscaldare due cucchiaini di olio evo con uno spicchio d'aglio, aggiungere poi i pomodorini gialli e rossi e cuocere per cinque minuti circa. Aggiungere il liquido filtrato dei frutti di mare e far ridurre leggermente. Quindi unire il tutto e far insaporire per due minuti, aggiungendo un pizzico di sale se fosse necessario. Spegnere eliminare i gambi di prezzemolo e tenere da parte.

Versare alla base del piatto di servizio qualche cucchiata di guazzetto con i frutti di mare sia interi che sguosciati, qualche pomodorino e al centro sistemare la caccavella appena uscita dal forno. Servire ben caldo con un filo di olio a crudo, decorando con delle foglioline di prezzemolo e dei pisellini messi qua e là.