

Caccavelle con purea di ceci pesto di prezzemolo e croccante di fiori di zucca

Ingredienti per 4 persone:

4 Caccavelle "La Fabbrica della pasta di Gragnano"

700 g di polpo

500 g di cozze

900 g di ceci lessati

Per il pesto di prezzemolo:

1 fetta di pancarrè

1 cucchiaio di capperi

3 acciughe sott'olio

90 ml di olio

1 ciuffo di prezzemolo

sale

pepe

1 spicchio d'aglio

10 fiori di zucca

Per la pastella:

farina

acqua frizzante fredda

olio di arachide per friggere



Procedimento

La prima cosa da fare è cuocere il polpo, quindi immergerlo in una pentola con acqua bollente, 1 gambo di sedano, 1 carota e 2 foglie di alloro e cuocere per circa 35 minuti. Spegnerlo quando sarà morbido, far raffreddare nella sua acqua, quindi scolare e tagliarlo a tocchetti.

Preparare intanto la crema di ceci, frullando i legumi con 600 ml di acqua e 4/5 cucchiai di olio finché non si otterrà una crema liscia, tenere da parte.

Per la salsa al prezzemolo, tritare un bel ciuffo di prezzemolo quindi frullare con l'olio evo, le acciughe, i capperi e il pancarrè fino ad ottenere una crema.

Aprire le cozze in una padella alta e capiente con 2 cucchiai di olio evo, del prezzemolo e uno spicchio d'aglio. Eliminare i gusci, raccogliere i frutti in una ciotola e mettere da parte. Per i fiori di zucca, togliere delicatamente il pistillo dai fiori e lavarli delicatamente. In una ciotola versare 2 cucchiai di farina quindi aggiungere l'acqua fredda poco alla volta, girare con una frusta fino a ottenere una pastella non molto densa.

Passare delicatamente i fiori di zucca nella pastella e friggerli in abbondante olio caldo, scolare su un foglio di carta assorbente e tenere da parte.

Prendere le caccavelle e con l'aiuto di un mestolino riempirle a metà con la crema di ceci, continuare con le cozze cotte in precedenza e qualche tocchetto di polpo. Decorare con 2/3 cucchiaini di pesto di prezzemolo e qualche tentacolo di polpo. Terminare con qualche ciuffetto di fiore di zucca croccante.