

**Le ricette *tipiche da a...mare* proposte da**

Ristorante Fedy e Roby

Bagno. 147 - Miramare

Tel. 333 3591445

*Passatelli alle vongole*

DOSAGGI PER 4 PERSONE

*Ingredienti per i passatelli*

*400 gr pane comune grattugiato*

*300 gr Parmigiano Reggiano*

*6 uova*

*100 gr di farina bianca*

*Limone grattugiato*

*Noce moscata q.b.*

*Ingredienti del sugo alle vongole:*

*400 gr vongole sgusciate*

*200 gr pomodorini*

*olio extra vergine q.b*

*1 spicchio d'aglio*

*prezzemolo*

*sale e pepe*

*Procedimento per i passatelli:*

*Impastare in una bastardella tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, formare delle palline e far riposare in frigorifero per 30 min. Passare le palline allo schiacciapassatelli e cuocere in abbondante acqua bollente salata*

*Procedimento per il sugo:*

*Soffriggere aglio, olio e un po' di prezzemolo in padella, aggiungere i pomodorini a pezzi e infine le vongole sgusciate, aggiustare di sale e pepe*

*e saltare in padella con i passatelli appena scolati ,finire con prezzemolo tritato fresco e servire..*

## **Strozzapreti allo scoglio sgusciato**

*DOSAGGI PER 4 PERSONE*

*Ingredienti per strozzapreti:*

*400gr farina di grano duro*

*180gr acqua*

*sale q.b.*

*ingredienti per il sugo:*

*200gr vongole,*

*200gr cozze,*

*8 mazzancolle*

*200 gr canocchie,*

*150gr pomodori,*

*olio extra vergine*

*1 spicchio d'aglio,*

*prezzemolo,*

*sale e pepe*

*Procedimento per i strozzapreti:*

*Impastare tutti gli ingredienti e formare un composto omogeneo, lasciare riposare almeno per mezzo 'ora. Dividere l'impasto in palline e stendere la palla con il mattarello, non troppo fine, circa un paio di millimetri.*

*Ripiegare delicatamente la pasta infarinata su di sé. Tagliare a strisce larghe un dito con un coltello molto affilato, stendere le striscioline e infarinarle. Strofinando tra le mani arrotolare la striscia di pasta fino ad ottenere lo “strozzaprete”.*

*Procedimento per il sugo:*

*Soffriggere aglio, olio e un po' di prezzemolo, mettere i pomodori tagliati, un pizzico di sale e pepe e cuocere. Aggiungere gli altri ingredienti e lasciare cuocere per circa 10 minuti a fuoco basso. Salare e pepare q.b. e infine aggiungere il prezzemolo fresco tritato.*

*Cuocere gli strozzapreti in abbondante acqua bollente salata, scolare e saltare in padella con il sugo*

## *Calamari ripieni alla romagnola su un letto di pomodorini e basilico fresco*

DOSAGGI PER 4 PERSONE

*600gr calamari freschi*

*300gr pan grattato*

*2 spicchi d'aglio*

*prezzemolo tritato*

*olio extra vergine*

*sale e pepe q.b.*

*Procedimento:*

*Pulire i calamari a farfalla, ripiegare la testa e mettere un po' di pan grattato condito con sale, pepe, olio, aglio e prezzemolo e chiuderli con uno stuzzicadenti. Cuocerli alla griglia e servirli caldi sopra un letto di pomodorini e basilico.*

***Vi aspettiamo tutti i martedì sera dal 26 giugno al 28 agosto per farvi gustare i migliori piatti tipici del nostro territorio.***