

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

Ristorante Sapori di Mare

Bagno.37 - Marina Centro

Tel. 328 5359926

Straccetti seppia e piselli (Ingredienti per 4 persone)

Per la pasta:

400 gr di farina, 4 uova

Per il sugo:

4 seppie fresche, 4 etti di piselli freschi, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 spicchio di aglio

Sale quanto basta, Peperoncino, 1 bicchiere di trebbiano di Romagna, passata di pomodoro

- Preparazione della sfoglia:
- Amalgamare uova e farina creando una pasta da tirare al mattarello ad uno spessore di circa 1,5 mm lasciandola poi riposare ed asciugare per poi strapparla a mo di piccoli stracci.
- Preparazione del sugo:
- Pulire la seppia e tagliarla a strisce, mettere in una pentola da cucina (aglio, prezzemolo, peperoncino e passata) e cuocere per 5 minuti, versare successivamente seppia, piselli e vino.
- Cuocere il tutto per circa 20 minuti.
- Cuocere gli straccetti in acqua, scolare e versarli nella padella del sugo e saltare il tutto.

Strozzapreti alle canocchie (ingredienti per 4 persone)

Per la pasta:

400gr di farina, 3 bicchieri di acqua, 1 bicchiere di latte, sale (qb)

Per il sugo:

4 etti di canocchie fresche, pomodori pendolini 8/10, prezzemolo, aglio, sale, peperoncino

- Preparazione della pasta:

- Amalgamare farina latte, acqua e sale creando una pasta da tirare al mattarello ad uno spessore di circa 1/1,5 mm tagliandola a strisce larghe circa 1 cm e lunghe circa 6/8 cm arrotolandole poi tra le mani.
- Preparazione del sugo:
- Pulire le canocchie tagliandole a piccoli pezzi
- Tagliare i pendolini mettendoli in una pentola con prezzemolo, aglio e peperoncino mandandoli in cottura a fuoco vivo per circa 5 minuti poi versare le canocchie e cuocere il tutto per altri 10/15 minuti.
- Cuocere la pasta versandola poi nella padella del sugo e saltare il tutto.

Tagliolini alle vongole (ingredienti per 4 persone)

Per la pasta:

400 gr di farina, 4 uova

Per il sugo:

600/800 gr di vongole, 8/10 pendolini, 1 mazzetto di prezzemolo, aglio e peperoncino

- Preparazione della sfoglia:
- Amalgamare uova e farina preparando l'impasto per la sfoglia da tirare poi a mattarello ad uno spessore di circa 1 mm arrotolandola e tagliandola a distanza di circa 3,0/3,5 mm una volta tagliata la sfoglia srotolare e formare 4 nidi.
- Preparazione del sugo:
- Mettere in una pentola aglio, prezzemolo, pendolini e peperoncino mandare il tutto a fuoco vivo per circa 5 minuti versare successivamente le vongole e cuocere per altri 10 minuti circa (il tempo giusto per far aprire le vongole).
- Cuocere il tagliolino in acqua, versare il tutto nella padella del sugo e saltare.

Fonti Ornella – 3285359926

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