

VERMICELLI ALLE VONGOLE E CIMONE ROMANO SU CREMA DI PATATE



Chef: Giovanni Pace

Préparation

Per 6 Persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente i vermicelli. Nel frattempo mondare il cavolfiore, tagliarne le cime e sbollentarle, facendole poi raffreddare in acqua e ghiaccio per mantenerne il colore brillante. Contemporaneamente pelare le patate, lessarle e di seguito frullarle con un poco della loro acqua di cottura. A questo punto in una casseruola scaldare l'olio extravergine; aggiungere il prezzemolo tritato e il liquido di conservazione delle vongole, quindi il cimone e le vongole con il guscio. Insaporire con sale e pepe. Al termine della cottura inserire anche il sugo ai datterini amalgamando con cura. Scolare ora i vermicelli e saltarli nel condimento preparato. Distribuire a specchio nei piatti la crema di patate, accomodarvi sopra un nido di vermicelli e servire.

Ingrédients Menù

150 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

480 g. Cimone romano (cavolfiore verde)

150 g. Patate

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale e Pepe

500 g. Vermicelli

1000 g. Vongole veraci