

## TAGLIOLINI ALLA MARINARA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone.

Scottare per pochi minuti la scarola in acqua bollente salata e resa leggermente acidulata con un poco d'aceto di vino. Scolarla e strizzarla con cura, quindi frullarla nel cutter con un goccio d'olio extra vergine. Frullare anche i pomodorini Pachino con l'olio restante. In una casseruola scaldare un poco d'extra vergine insieme a uno spicchio d'aglio e incorporare le cozze precedentemente ben pulite e lasciarle sul fuoco per farle aprire. Contemporaneamente in un'altra casseruola soffriggere lo spicchio d'aglio rimasto in altro olio extra vergine e farvi saltare per pochi minuti gli scampetti con Èmaremix ben scolato dal proprio liquido. Aggiungere anche il sugo ai datterini e una spolverata di prezzemolo tritato. Incorporare le cozze aperte ed estratte dal loro guscio e regolare la consistenza del condimento aggiungendo un poco dell'acqua di cottura delle cozze e il liquido di governo di Èmaremix. In abbondante acqua bollente cuocere al dente i tagliolini, poi saltarli nel sugo di pesce preparato. Completare il piatto con alcune gocce di frullato di pomodorini Pachino e di crema di scarola e accomodarvi sopra il nido di tagliolini, aggiungendo qualche ciuffo di finocchietto.

### Ingredienti Menù

450 g. Èmaremix - MZ1  
450 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK  
70 g. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

360 g. Tagliolini secchi  
12 Scampetti  
12 Cozze  
600 g. Insalata scarola  
q.s. Pomodorini freschi tipo Pachino  
q.s. Aglio  
q.s. Finocchietto selvatico  
q.s. Prezzemolo  
q.s. Aceto di vino  
q.s. Sale