TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Spaghetti Turanici clorofilla di prezzemolo vongole e bottarga di muggine

Ricetta a cura di
OSTERIA DEL VENTO - MONTECARLO

PREPARAZIONE: 20-30 MINUTI
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

400g spaghetti turanici (azienda agricola Mancini)
500g di vongole veraci
300g di prezzemolo
600g acqua
100 g olio extra vergine
80 g bottarga di muggine in polvere
1 spicchio di aglio
olio extra vergine q.b.
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

PER LA CLOROFILLA DI PREZZEMOLO.
Frullare il prezzemolo con l?acqua e filtrare il composto ottenuto con una garza. Mettere in una pentola e portare velocemente a 60°C continuando a mescolare. Abbassare il fuoco, appena la clorofilla comincia a coagularsi (intorno a 65°-68°C) filtrarla attraverso un telo appoggiato sopra un colino tenuto sopra il ghiaccio. Lasciare filtrare lentamente il liquido e raccogliere con un cucchiaio la clorofilla rimasta e mettere da parte.

In una padella soffriggere leggermente l'aglio, aggiungere le vongole. Una volta aperte sgusciate.
Cuocere gli spaghetti turanici in acqua salata, scolarli 3 minuti prima e finire la cottura in padella con le vongole ed aggiungere la crolofilla di prezzemolo.

Mantecare, impattare ed aggiungete la bottarga di muggine.

OSTERIA DEL VENTO

L'osteria del vento si trova sulla terrazza panoramica del borgo di Montecarlo che affaccia sulla piana lucchese.

Il locale gestito da Margherita in sala e Marco in cucina si ispira ai moderni bistro parigini mantenendo la tradizione toscana.

Piazza Carrara, 155015 Montecarlo - Lucca (LU)
T. +39 0583 229600
http://www.osteriadelvento.it - osteria-delvento@libero.it

VINO CONSIGLIATO

M.i.o. Viognier
IGT TOSCANA 2023