



## **SPAGHETTONI PEZZULLO CON VONGOLE, SPUMA DI BACCALA' E PEPERONCINO**

### **Ingredienti per 4 persone**

**350 g di spaghetti Pezzullo**

**300 g di vongole**

**150 g di polpo di baccalà**

**80 g di panna fresca**

**Acciughe q.b.**

**2 fiale per sifone**

**Aglione q.b.**

**Prezzemolo q.b.**

**Peperoncino di Senise q.b.**

### **Procedimento**

**In una pentola fate un fondo con olio, aglio, filetti d'acciuga e peperoncino, fateli rosolare e, infine, aggiungete il baccalà tagliato a pezzetti.**

**Rosolate a fuoco vivace per 5/6 minuti ed aggiungete la panna.**

**Fate bollire a fuoco lento per circa 10 minuti. Abbattete di temperatura e conservate per 24 ore.**

**Passate il tutto allo choix sottile, riempite il sifone caricandolo con le due fiale.**

**Aprite le vongole facendo soffriggere con aglio, olio e prezzemolo. Una volta aperte, sgusciatele accuratamente.**

**Cucinate gli spaghetti Pezzullo, spadellateli nel sugo delle vongole e mantecateli con un filo di olio e conditeli con il sale.**

**Impiattate facendo un piccolo splash con la salsa di prezzemolo, aggiungete sopra un nido di spaghetti Pezzullo, la spuma di baccalà e il peperoncino di Senise leggermente fritto.**

