



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.

