



SPAGHETTONI COZZE E ASPARAGI



INGREDIENTI

1 confezione di cozze Arbi 200 g
300g di Asparagi
320g Spaghettoni
1 Scalogno
Peperoncino qb
Pane grattato grossolano qb
Sale qb
Olio evo qb
Pepe multigrani o nero qb
Fiori eduli commestibili qb



30/40'

4



- 1 Laviamo e tagliamo a cubetti piccoli i gambi degli asparagi, togliendo la parte finale quella più dura e conserviamo le punte, poi facciamo un soffritto con lo scalogno tritato e l'olio evo e cuociamo per pochi secondi.
- 2 Aggiungiamo i cubetti e continuiamo la cottura per 10 minuti (la metà se fossero surgelati), aggiungiamo all'occorrenza dell'acqua, dopo togliamo 2/3 degli asparagi, i quali serviranno per la crema di asparagi, ora aggiungiamo le cozze scongelate in precedenza e cuociamo il tutto per altri 3-4.
- 3 A parte saltiamo il pane grattato in padella assieme a dell'olio, sale, pepe, useremo questa panatura aromatica per insaporire il piatto e conferirgli croccantezza.



- 4 Frulliamo i gambi aggiungendo acqua all'occorrenza e aggiustiamo di sale, poi filtriamo con un colino per rendere il tutto più liscio, quindi scottiamo le punte degli asparagi in acqua bollente salata per 1-2 minuti, quindi scoliamole, poi invece nella stessa acqua cuociamo gli spaghettoni al dente.
- 5 Montiamo il piatto così: versiamo la salsa di asparagi sulla base del piatto, poi mettiamo gli spaghettoni arrotolati con una pinza, aggiungiamo sopra di essi le cozze e i cubetti e rifiniamo con un po' di salsa, il pane aromatico qualche punta di asparago e spolveriamo con del peperoncino piccante in polvere.
- 6 Ultimo tocco di colore orniamo il piatto con i fiori edibili.

