
Tagliolini alla liquirizia con frutti di mare

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto da veri gourmet per stupire i commensali provandosi con un gusto insolito in cui dolce e salato si mescolano bene

Questa ricetta può sembrare complicata a prepararsi ma vi assicuro che quasi ci vuol più tempo a pronunciare il titolo che a cucinare il tutto. Nasce dalla volontà di preparare un piatto un po' speciale, da veri gourmet per così dire, volevo stupire i miei commensali con l'elenco degli ingredienti e allo stesso tempo renderli felici e soddisfatti all'assaggio del piatto. Non avevo mai cucinato la pasta alla liquirizia e quindi ho deciso di confrontarmi con questo ingrediente particolare. Per prima cosa ne ho assaggiato uno da crudo, per assicurarmi del sapore, avevo paura che fosse troppo dolce, invece mi ha subito conquistato col suo retrogusto quasi amarognolo, quello tipico del recanisso, la radice della liquirizia. Ho quindi cominciato ad ipotizzare un sugo con cui condirla e immediatamente la scelta è caduta su un condimento a base di pesce, in particolare ho optato per un mix di frutti di mare: le elegiache capesante, i gustosi gamberi e le fantastiche cozze, anzi muscoli, da noi e in tutto il mondo, a parte l'italia, si chiamano così. Per dare poi un po' di colore e ulteriore sapore al tutto ho aggiunto un po' di pomodori ciliegini essiccati.

La ricetta è davvero facilissima da preparare, veloce ma veramente gustosa, ricca di sapore, i sentori di liquirizia si sposano in maniera fantastica con i frutti di mare, e l'erba cipollina a crudo oltre ad un tocco di colore apporta la giusta freschezza al tutto.

Ecco quindi come preparare questa ricetta da veri gourmet, un piatto delizioso e saporito che ha davvero soddisfatto i mie commensali e vi assicuro farà lo stesso con i vostri!

Ingredienti per due persone:

100 grammi di tagliolini alla liquirizia

6 capasante scusciate

una dozzina di gamberi

una dozzina di cozze

pomodori ciliegini essiccati

erba cipollina

Olio extra vergine di oliva

uno spicchio d'aglio

olio extra vergine di oliva

pepe nero

Tagliare metà delle capesante già pulite a fettine, quindi tritare metà delle cozze e dei gamberi sgusciati. Mettere su l'acqua e lessarci dentro i tagliolini alla liquirizia per circa 6 o 7 minuti, nel frattempo versare in una padella 3 cucchiaini d'olio, quindi far dorare lo spicchio d'aglio. Quando ha preso colare levarlo e aggiungere il trito di cozze e gamberi e le fettine di capesante, far saltare per un minuto, quindi aggiungere i frutti di mare rimanenti insieme ai pomodori cicliegini secchi, far andare saltando per alcuni minuti. Salare leggermente e a piacere aggiungere una bella grattata di pepe nero. Poco prima di scolare la pasta aggiungere mezzo mestolo dell'acqua di cottura, darà sapore e amalgamerà grazie all'amido. Scolare la pasta e versarla nella padella, tritare con una forbice un po' di erba cipollina e far saltare il tutto per un paio di minuti. Servire al centro del piatto decorando con alcuni steli di erba cipollina.

Buon appetito a tutte e tutti con questo fantastico piatto, una ricetta vi assicuro da veri gourmet, facile da preparare ma che vi assicuro vi soddisferà davvero!