
Cozze con pancetta stufata, zenzero, capperi e pomodorini

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Uno stile fusion per il piatto di questa settimana dove si uniscono gusti mediterranei ad aromi orientali per ottenere una prelibatezza insolita. Dal blog La piccola casa

Adoro i molluschi e in particolare le cozze. Questa volta ho pensato di proporle in maniera un po' fusion, con zenzero, pancetta croccante, pesto di capperi e pomodorini.

Trovo che lo zenzero abbia un profumo e un sapore che si sposa in maniera perfetta con i frutti di mare e con i pesci in genere, mentre l'abbinamento molluschi e pancetta croccante è semplicemente fantastico. Ho quindi pensato di dare morbidezza con un po' di pomodorini e arricchire ulteriormente il sapore con un po' di pesto di capperi.

La ricetta si prepara in un baleno, giusto il tempo di preparare i vari ingredienti per il piatto e poi una cottura veloce. La pancetta vi consiglio di cuocerla per prima, in modo che rilasci parte del grasso che andrà a insaporire il resto; una volta cotta bisogna levarla, in modo che non si ammorbida durante la cottura dei pomodori e dello zenzero, rimanendo bella croccante, per una fantastica sensazione tattile nel palato.

Ecco quindi la ricetta per queste buonissime cozze con pancetta stufata, zenzero, pesto di capperi e pomodorini:

Ingredienti per due persone

600 grammi di muscoli (cozze)
una decina di pomodori ciliegini
100 grammi pancetta stufata a fette più spesse
un pezzo di circa 4 cm di zenzero fresco
qualche cucchiaino di pesto di capperi
un ciuffo di basilico
sale fino marino
Olio evo
peperoncino a piacere

Pelare il pezzo di zenzero e tagliarlo a bastoncini, lavare per bene i pomodori e mettere da parte. Lavare le cozze (muscoli) eliminando la barbetta (bisso) e le eventuali incrostazioni, farle quindi aprire in una casseruola insieme ad un filo d'olio. Levare le cozze dal guscio, quindi filtrare il liquido di cottura. Tagliare a pezzetti la pancetta stufata, quindi farla arrostita in padella, levarla dalla padella e nella stessa versare un filo d'olio, aggiungere i pomodorini, i bastoncini di zenzero e qualche cucchiaino di pesto di capperi, bagnare con un po' del liquido delle cozze e a piacere un paio di

peperoncini, far cuocere cinque minuti a fiamma vivace facendo saltare, aggiungere quindi le cozze sgusciate e la pancetta cotta precedentemente, aggiustare di sale e terminare la cottura per un altro minuto. Servire al centro dei piatti decorando con ciuffetto di basilico.

Buon appetito!