



LO SPAGHETTONE CON FAVE FRESCHE, NOCI DI MARE E PELOSE

Ingredienti

Per gli spaghetti

320 gr. di spaghetti
brodo di pesce

Per il sugo di cozze

400 gr. di cozze di Taranto
½ bicchiere di olio
pepe rosa
favette fresche decorticate
cipollotto fresco
mandorle
bacche di goji

Procedimento

Scaldare quasi tutto l'olio in una padella, versare il cipollotto tagliato a julienne e mettere il coperchio, fino ad appassimento.

Aprire le pelose e le noci a frutto crudo preservando l'integrità del mollusco.

Unire il tutto con le favette e del pepe rosa.

Cuocere al dente gli spaghetti nel brodo di pesce, scolare e mantecare con il cipollotto.

aggiustare di sale, mantecare con mandorle e bacche di goji.

Ultimare con una cascata di frutti e favette fresche.