



SCIALATIELLI ALLA MARINARA

Ingredienti

per gli scialatielli

450 gr di semola rimacinata
40 gr di pecorino grattugiato
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di basilico tritato finemente
1 bicchiere di latte circa
1 uovo

per il condimento alla marinara

1 kg di pesce pulito e sfilettato (calamari, gallinella, gamberi, salmone, ...)
800 gr di vongole veraci
800 gr di cozze nere
2 spicchi di aglio
Prezzemolo
Olio extravergine di oliva

per il fumetto di pesce

1 porro (solo la parte bianca)
1 carota
1 costa di sedano

2 gambi di prezzemolo
1 foglia di alloro
Alcuni grani di pepe
Gli scarti del pesce e dei crostacei
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe macinato al momento

Procedimento

Per gli scialatielli

Impastare tutti gli ingredienti per ottenere un panetto sodo e compatto, farlo riposare. Stendere l'impasto in sfoglie non troppo sottili e tagliarlo in fettucce larghe 1,5 cm e lunghe circa 15 cm.

Per il fumetto

Tritare grossolanamente le verdure e rosolarle in una pentola, a fiamma vivace, con un cucchiaino di olio insieme agli scarti del pesce, quindi, versare 3 litri di acqua fredda, abbassare la fiamma e aggiungere i grani di pepe (una decina al massimo) e la foglia d'alloro.

Portare a ebollizione il fumetto, schiumando continuamente e cuocere per mezz'ora dal momento in cui comincia a sobbollire.

Al termine filtrare.

È possibile realizzare il fumetto anche senza rosolare inizialmente le verdure e gli scarti, seguendo le stesse indicazioni.

Per il condimento

Rosolare uno spicchio d'aglio e due gambi di prezzemolo in una padella con due cucchiaini di olio caldo, eliminare l'aglio e il prezzemolo e versare i frutti di mare, coprire e lasciar cuocere per un paio di minuti, a fiamma vivace.

Trasferire i frutti di mare in una ciotola e, quando saranno intiepiditi togliere il frutto dal guscio (tenerne soltanto alcuni interi per decorare il piatto) e filtrare accuratamente il liquido di cottura; tenerlo da parte.

Nella stessa padella rosolare uno spicchio di aglio con i gambi di prezzemolo, quando saranno ben rosolati, eliminarli e unire il pesce pulito e tagliato a pezzi piccoli. Rosolare tutto, a fiamma vivace, per un paio di minuti, versare poco fumetto e il liquido dei frutti di mare, aggiustare con sale e cuocere per 5 minuti. Lessare gli scialatielli nel fumetto bollente e salato, scolarli direttamente nella padella con il pesce, unire anche i frutti di mare, padellare tutto insieme, spolverizzare con prezzemolo tritato e portare in tavola.

È possibile aggiungere al condimento alla marinara dei pomodorini, in estate, o

della polpa di pomodoro a piacimento.