

MUGNAIA

corallo di ventricina, **verza arrosto**, cocco



autrice
culinarie**confidenze**

INGREDIENTI PER 2 PERSONE



preparazione
50 minuti



difficoltà
alta



Stagionalità
autunno / inverno

1 busta **Mugnaia di Elice**

90g **ventricina Vastese**

210g **acqua**

65g **olio e.v.o.**

30g **farina**

n.1 **verza**

n.2 **scalogno**

n.1 spicchio **aglio**

1/2 bicchiere **latte di cocco**

1/2 bicchiere **vino bianco secco**

q.b. **olio e.v.o., sale**

- ✓ In un boccale frullare 80 g di **ventricina Vastese** tagliata a cubetti con acqua, **farina**, **olio e.v.o.** in modo da ottenere il composto per creare il corallo. Ungere la superficie di una padella antiaderente, una volta calda versare con un cucchiaino il composto e appiattire con il dorso, lasciar evaporare l'acqua fino alla formazione del corallo
- ✓ Affettare la **verza**, cuocere in forno con un filo d'**olio e.v.o.**, del **sale** e del **pepe** a 150° per **30 minuti**
- ✓ Nel frattempo ridurre la **ventricina vastese** restante a dadini e tostare in padella per renderla croccante, rimuoverla dalla padella e tenere da parte su carta assorbente
- ✓ Estrarre la **verza** dal forno, separare le foglie dai costoloni, tagliare questi ultimi a dadini e tostarli nella padella precedentemente utilizzata per tostare la **ventricina vastese**, tenere da parte
- ✓ In una pentola soffriggere lo **scalogno** e l'**aglio**, con le foglie della **verza**, sfumare con il **vino bianco secco**. Evaporata la parte alcolica aggiungere il **latte di cocco**, versare tutto in un boccale, frullare per ottenere una salsa liscia e densa
- ✓ Cuocere la **mugnaia** in abbondante acqua salata, terminata la cottura ripassare la pasta nella crema di **verza** al **cocco**, aggiungere acqua di cottura al bisogno
- ✓ Impiattare aggiungendo la dadolata di **ventricina vastese** e **verza**, terminare con il corallo di **ventricina vastese**



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette