

IL BOTTACCIO

Maccheroncini di Ostriche in Salsa di Peperoni Dolci

Un piatto di vellutata magia, questa particolare preparazione dei peperoni, fedele alla tradizione del sud Italia, regala un gusto leggermente affumicato che si sposa magnificamente con le ostriche.

I peperoni spellati donano al piatto il loro profumo e la loro bellezza.

Ingredienti per quattro porzioni:

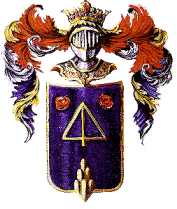
Per il ripieno:

12	Ostriche
3 cl. / 2 Cucchiari	Olio d'oliva
2 Cucchiari	Vino bianco secco
	Sale e pepe

Per la Salsa:

1	Peperone giallo
1	Peperone rosso
1 Spicchio	Aglione
1 Rametto	Maggiorana
3 Cl. / 2 Cucchiari	Olio d'oliva
5 Cl. / ¼ Tazza	Panna
	Sale quanto basta





IL BOTTACCIO

Per assemblare:

Uovo sbattuto

Per la Pasta:

Fare la pasta secondo la ricetta della pasta all'uovo.

Riempire la pasta:

Aprire le ostriche, prestando attenzione a rimuovere ogni residuo di conchiglia. Dorare leggermente le ostriche in una teglia con l'olio e una spruzzata di vino bianco aggiungendo un pizzico di sale e una macinata di pepe. Togliere dal fuoco.

Stendere la pasta in fogli sottili, spennellare con l'uovo e tagliare in strisce di 5 cm. Posare le ostriche sulle strisce lasciando 2 cm tra l'una e l'altra, (se le ostriche sono grandi tagliarle a metà).

Piegare la pasta in tre dalla parte della lunghezza, per coprire le ostriche e poi per chiudere.

Chiudere ogni maccheroncino applicando una leggera pressione con la punta delle dita intorno ad ogni ostrica. Tagliare a metà tra le ostriche per formare i maccheroncini.

Cuocere la pasta in acqua bollente per circa 5 minuti.

Per la salsa:

Abbrustolire i peperoni, mettendoli sotto il grill in un forno caldo fino a che la pelle non si stacca dal frutto. Rimuovere la pelle e tagliare i peperoni in striscioline sottili. Soffriggere le strisce in una padella con l'olio, l'aglio e un rametto di maggiorana, aggiungere il sale, la panna e il brodo di cozze* lasciar cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Scolare la pasta ed unirla alla salsa saltandola a fuoco medio. Spruzzare con prezzemolo fresco tritato e servire.

