



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Media**

Tempo di preparazione: **30 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



500g

Fettuccine fresche artigianali (o secche)



20

Capesante grandi senza guscio



250g

Funghi porcini freschi



1

Rametto di rosmarino



q.b.

Brodo vegetale



q.b.

Concentrato di pomodoro



q.b. Burro



q.b.

Formaggio grattugiato



q.b.

Vino bianco



q.b.

Prezzemolo tritato

q.b.

Aglio



q.b.

Sale e pepe

q.b.

Olio extra vergine d'oliva

Non saprei neanche io come, ne da dove cominciare... diciamo che questa sarebbe stata la ricetta del mese di Settembre sul vecchio e pianto Mag@zine, ma da ora cambieranno tantissime cose, eccoci qui sempre ON-LINE, sul pezzo, lavorando minuto per minuto, soddisfacendo le Vostre curiosità... il mio appuntamento con le ricette??? ... STAY TUNED, puntualmente verranno aggiornate di mese in mese: NO, il Vostro Chef Mene NON Vi lascia soli... ancora da definire è la situazione della mia rubrica "MENE dai ancora Chef?", ma presto troveremo il modo di continuare a rispondere alle Vostre innumerevoli domande e curiosità! Vi ricordo che per contattarmi personalmente, l'indirizzo rimane invariato ossia: chef.mene@hotmail.com, che aspettate... SCRIVETEMI NUMEROSI!!!

DESCRIZIONE:

Ma passiamo all'ospite ritardatario di questo mese, la Capasanta!!!

La capasanta (*Pecten Jacobaeus*) è un mollusco bivalve che può raggiungere dimensioni pari a 12/14 centimetri di diametro. Nonostante le sue dimensioni ed il notevole peso, questo mollusco è in grado di spostarsi autonomamente anche per lunghi tratti, sfruttando rapidamente il movimento di apertura e di chiusura delle valve. Questi esemplari vivono tra i 25 e i 200 metri di profondità, per lo più in fondali sabbiosi e ricchi di detriti. Oltre che per le gustose carni, le capasante sono utilizzate in cucina anche per il sapore delle gonadi, chiamate più formalmente "corallo", una zona ben evidente di colore rosso. Le capasante sono inoltre conosciute con altri nomi: cappellette, pettini di mare, o conchiglie di San Giacomo e persino per il loro enorme valore simbolico ripreso in più occasioni dalla chiesa, dai pittori o dai più famosi brand moderni.

ESECUZIONE:

Eliminare tutta la terra presente sui funghi, pelandone leggermente la parte terminale del gambo e il contorno della testa. Con l'aiuto di un panno inumidito, cercare di togliere la terra in eccesso: è importante NON immergere in funghi in acqua per pulirli, per evitare che questi inutilmente assorbano ulteriori liquidi. Tagliare i gambi a fettine sottili e le teste a quadretti, in modo tale da creare un effetto particolare al piatto, quindi in una padella antiaderente ben calda, aggiungere l'olio extra, rosolare uno spicchio di aglio, il rosmarino e saltare i funghi così tagliati a fuoco vivo, salandoli e pepandoli a piacere, infine sfumare con del vino bianco ultimando la cottura con una spolverata di prezzemolo. Tagliare poi le capasante in quadretti, più o meno delle stessa dimensione di quelli della testa dei funghi, quindi sempre in una padella antiaderente cucinarli a fuoco vivo (con gli stessi condimenti utilizzati per cucinare i funghi), salandoli e pepandoli a piacere, una volta sfumati con il vino bianco, aggiungere una punta di pomodoro concentrato e del brodo vegetale, in modo tale da creare un intingolo rosso. Una volta lessate le fettuccine, condirle in padella con i funghi saltati in precedenza e mantecare con il burro (ammorbidito) e il formaggio grattugiato, per formare al meglio il condimento aiutatevi con del brodo caldo. Una volta servite le porzioni nei piatti, aggiungere ben caldo e all'ultimo momento, l'intingolo a base di capasante.

Un azzardo??? Offrite ai Vostri ospiti un buon bicchiere di vino rosso fermo, preferibilmente Toscano... farete un GRAN figurone!!!