



onfalos
www.onfalos.com

© 2007 SMARTTECH ITALIA SPA - ALL RIGHTS RESERVED
SMARTTECH ITALIA onfalos SONO MARCHI REGISTRATI



FAGOTTINI DI "CAPPELLETTI", FRUTTI DI MARE, POMODORINI E ALGHE

Tutto il sapore del Mediterraneo in coreografici fagottini monoporzione, per gustare con gli occhi e il palato un'originalissima pasta.

Temperatura della piastra Onfalós 170 °C



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di pasta Garofalo "Cappelletti"
(o pasta corta di semola di grano duro)

1 scalogno
4 spicchi d'aglio

8 pomodorini ciliegino
(appassiti in olio extravergine d'oliva)

vino bianco Chardonnay
olio extra vergine di oliva
fior di sale e pepe bianco di mulinello

4 mazzancolle fresche del Mediterraneo
4 scampi freschi del Mediterraneo
250 g di vongole veraci
200 g di calamaretti

100 g di alghe fresche salate
(lattuga di mare, dulse e fagiolino di mare)

Altro
4 fogli di Carta Fata
spago da cucina

PREPARAZIONE

- 🌀 Lasciate in frigorifero le vongole a spurgare immerse in acqua fredda salata per una notte.
- 🌀 Quindi lavatele sotto l'acqua corrente fredda. Per individuare le vongole contenenti sabbia, c'è un semplice trucco: dopo averle lavate, fatele cadere una alla volta da un'altezza di circa 30 cm. Quelle che si rompono vanno eliminate senza esitazione!
- 🌀 Pulite i calamaretti togliendo la testa e le interiora, evitando di aprire la sacca. Eliminate la penna e gli occhi. Pulite e sgusciate anche le mazzancolle, privandole del carapace e del filo nero, ma senza staccarne la testa. Per gli scampi sgusciate il corpo, lasciando attaccato solo l'ultimo pezzo del guscio corrispondente alla coda ed eliminate il sottile budello scuro. Lavateli e tamponateli con carta da cucina.
- 🌀 Mondate e lavate le diverse alghe e tagliatele a pezzi più piccoli.
- 🌀 Sbucciate lo scalogno ed affettatelo, schiacciate leggermente gli spicchi d'aglio.
- 🌀 Su un fornello precuocete la pasta per 3-4 minuti in abbondante acqua salata, scolatela e raffreddatela sotto l'acqua corrente (la cottura verrà completata nel cartoccio di Carta Fata).
- 🌀 Impostate la temperatura della piastra Onfalós a 170 °C
- 🌀 Per preparare i fagottini, tagliate 4 fogli quadrati (di lato pari a 60 cm) di Carta Fata e 4 pezzi di spago lunghi circa 50 cm.
- 🌀 Disponete i singoli fogli su un piatto fondo ben asciutto. Sistemate all'interno di ciascun foglio un quarto di tutti gli ingredienti nell'ordine seguente: scalogno affettato, spicchio d'aglio, vongole, un po' di alghe, i pomodorini, i calamaretti, la pasta, un pizzico di sale, una mazzancolla, uno scampo e per finire le rimanenti alghe.
- 🌀 Versate due cucchiaini di vino e un filo d'olio e legare il fagottino ben stretto con lo spago, eseguendo un doppio nodo, prima su un lato e poi sull'altro, mantenendo al suo interno dell'aria. Assicuratevi dell'ermeticità della chiusura!
- 🌀 Fate attenzione a non bucare la Carta Fata e sostituite il foglio se ciò dovesse accadere.
- 🌀 Ponete i quattro fagottini direttamente sopra la piastra in temperatura per circa 7-8 min.

PRESENTAZIONE

Servite i singoli fagottini, aprendoli con la forbice direttamente davanti ad ogni commensale: si sprigionerà un invitante profumo!