



Le ricette di Montalbano rivisitate dallo Chef Marco Serra

2 -- Spaghetti in salsa corallina

Se non trovate le uova di aragosta, raddoppiate la quantità di ricci...

-- Ricetta per 4 persone --

Ingredienti:

600 gr. di spaghetti
100 gr. di uova di aragosta
25-30 ricci di mare
2 spicchi di aglio
un mazzetto di prezzemolo
olio vergine di oliva
pepe bianco macinato, sale q.b.

Esecuzione:

Aprite i ricci in due con un paio di forbici o con un coltello e raccogliete con delicatezza le loro uova in una terrina, aggiungendovi poi le uova di aragosta.

Soffriggete in olio abbondante l'aglio a pezzetti, ed appena sarà dorato togliete il padellino dal fuoco, lasciando raffreddare l'olio.

Lessate gli spaghetti, scolateli bene al dente e conditeli nella zuppiera con l'olio soffritto, pepe abbondante, le uova dei ricci e delle aragoste ed una manciata di prezzemolo tritato.

Buon appetito!

Variazioni:

Utilizzo dei ricci locali che hanno un gusto più intenso di quelli siciliani.



Οι συνταγές του Μονταλμπάνο ερμηνευμένες από τον Σεφ Μάρκο Σέρρα

2 -- Μακαρόνια με σάλτσα κοραλίνα

Αν δεν βρείτε τα αυγά αστακού, βάλτε διπλάσιους αχινούς...

-- Συνταγή για 4 άτομα --

Υλικά:

600 γρ. σπαγγέτι
100 γρ. αυγά αστακού
25-30 αχινοί
2 σκελίδες σκόρδο
ένα ματσάκι μαϊντανού
λάδι, αλάτι, λευκό πιπέρι τριμμένο

Διαδικασία:

Ανοίγουμε προσεχτικά τους αχινούς με ψαλίδι ή μαχαίρι και μαζεύουμε τα αυγά σε ένα μπολ, προσθέτοντας τα αυγά του αστακού. Τσιγαρίζουμε με μπόλικο λάδι το σκόρδο κομμένο σε μικρά κομμάτια, και μόλις ροδίσει βγάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το λάδι να κρυώσει. Βράζουμε τα σπαγγέτι *al dente*, τα σουρώνουμε και ρίχνουμε στη σουπιέρα το λάδι μαζί με το πιπέρι, τα αυγά των αχινών και του αστακού, και λίγο τριμμένο μαϊντανό.

Καλή όρεξη!

Σημείωση:

Βάζω ντόπιους αχινούς, που έχουν πιο έντονη γεύση από τους αχινούς της Σικελίας.