



PASSATELLI ALL'ARANCIA, SALSA DI BROCCOLI E VONGOLE



Impegno: MEDIO

Persone: 6

Tempo: 1 ora

Ingredienti:

- 1,2 kg vongole veraci spurgate,
- 500 g cimette di broccolo,
- 120 g grana grattugiato,
- aglio,
- arancia non trattata,
- 100 g farina di avena,
- 5 uova,
- 220 g pangrattato integrale,
- olio extravergine di oliva,
- prezzemolo,

Preparazione:

Impastate il pangrattato con il grana, la farina di avena, le uova, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di una piccola arancia non trattata. Formate un panetto, mettetelo in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate riposare in frigo per 30'. Sbollentate le cimette di broccolo scolandole al dente. Rosolate metà delle cimette di broccolo in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio tritato; aggiungete le vongole, coprite e lasciate che si aprano. Togliete le vongole e sgusciatele. Frullate finemente i broccoli e il liquido di cottura con un ciuffo di prezzemolo tritato. Preparate i passatelli con l'apposito strumento (potete usare anche lo schiacciapastate usando il disco con i fori più grandi). Lessateli per 5' in acqua bollente salata, poi scolateli in padella con il frullato di broccoli, le cimette rimaste, le vongole sgusciate e dopo pochi minuti spegnete. Distribuite nei piatti. Completate con un filo di olio crudo e scorza di arancia grattugiata. Servite subito.