PRIMI PIATTI

Orecchio di Giuda in brodo di vongole veraci

INGREDIENTI:

100 g di Orecchio di Giuda (Auricularia auricula-judae) secco.
500 g di vongole veraci.
300 g di calamaretti freschi.
1 porro.
1 carota.
3 cm di radice di zenzero fresca.
1 cucchiaino di salsa di soia.
1 spicchio d'aglio.
1 peperoncino piccante rosso.
Erba cipollina.
Cerfoglio.
Pepe nero macinato al momento.
Sale.
Olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Lessate in acqua, tenendoli al dente, i calamaretti. Estraeteli e tagliateli a rondelle. Nella stessa acqua cuocete le vongole finché non sono aperte. Sgusciatele e tenetele da parte. Lasciate intiepidire l'acqua di cottura dei frutti di mare e mettetevi a bagno i funghi secchi (dopo averli sciacquati in acqua fredda). In una casseruola soffriggete con poco olio l'aglio intero finché non comincia a colorarsi. Eliminatelo e mettete nella casseruola il peperoncino tagliato in sottili rondelle, la carota a julienne ed il porro a rondelle più grosse. Fate saltare per mezzo minuto poi aggiungete l'acqua di cottura delle vongole con i funghi immersi. Lasciate sobbollire finché il porro non è cotto al dente, unite allora vongole e calamari e cuocete per un altro minuto. Aggiustate di sale, pepate, condite con il succo ricavato schiacciando lo zenzero nello schiaccia aglio, con la soia, l'erba cipollina sforbiciata e le cimette intere del cerfoglio. Servite bollente.

NARRIAMO LE NOSTRE CENE
Piatti fra Prati e Boschi
Edizione IDEA NATURA Milano