

Cavati alla crema di ricotta e mandorle con cozze e petali

per 5 persone

600 g di cavati fresche

1 Kg di cozze

500 g di ricotta di mucca

150 g di crema di mandorle

100 grammi di petali di mandorla

Procedimento

per la crema di mandorle

Mettiamo in un mix le mandorle precedentemente tostate con un cucchiaino di olio di arachidi ,un pizzico di sale, un pizzico di zucchero da canna, e frulliamo il tutto fino a quando non otteniamo una crema omogenea.

Mettiamo In un tegame un filo d'olio extravergine d'oliva , uno spicchio d'aglio in camicia e facciamo andare la fiamma molto dolce, evitando di fare raggiungere il punto di fumo all'olio. Aromatizziamo l'olio stesso con il balsamo che fuoriesce dallo spicchio d'aglio. Evitare di fare bruciare l'aglio e rimuoverlo non appena si è imbrionito.

Versiamo le cozze con mezzo bicchiere di vino bianco, copriamo e alziamo la fiamma in modo da fare aprire le cozze.

Appena aperte prendiamo la polpa delle cozze separandole dal guscio e conserviamo l'acqua di cottura filtrandola.

Quindi mettiamo a bollire abbondante acqua senza sale e aggiungiamo la metà del brodo delle cozze nell'acqua di bollitura e andiamo a cucinare i cavati.

preparazione della crema di ricotta

Andiamo ad ammorbidire la ricotta con un po' di acqua di cottura delle cozze stesse e creiamo una crema omogenea. Amalgamiamo quest'ultima con la crema di mandorle preparata in precedenza e aggiungiamo la polpa delle cozze.

Andiamo infine a mantecare alla crema che abbiamo precedentemente preparato i cavati e procediamo con l'impiattamento decorando con i petali di mandorla precedentemente tostatati

Ricetta dello chef Paolo Fugali