

CHITARRINA ALLA TORTORETANA

La Chitarrina alla Tortoretana, con i suoi nostrani ma nobili ingredienti, ben rappresenta la nostra località "di mare e di terra".



Ingredienti per 6 persone:

600 gr. di maccheroncini alla chitarra verdi (con spinaci);
1 kg. di vongole "venus galena" fresche;
150 gr. di seppie pulite fresche;
1 pomodoro nostrano;
olio extravergine d'oliva di frantoio;
due cipolle piccole (o scalogno);
aglio, aceto, sale, prezzemolo tritato.

Tempo di preparazione 30 min.; tempo di cottura vongole 5 min.; tempo di cottura seppia 15 min.

Mettere le vongole in una contenitore piena d'acqua e lavare energicamente, cambiando l'acqua più volte.

Porre 700 g. di vongole in una casseruola, coprire e mettere sul fuoco: far saltellare affinché possano sentire tutte il calore; in due o tre minuti le vongole saranno aperte.

Levare la casseruola dal fuoco e staccate a uno a uno i molluschi dal guscio e porli in una scodella. (Se contengono ancora sabbia si possono lavarle un'altra volta). Filtrare il liquido rimasto nella casseruola e conservatelo. La seppia, spellata e pulita va tagliata finemente (si può anche utilizzare il tritatutto elettrico).

Mettere in una padella un po' d'olio, una cipolla un pezzetto d'aglio tagliati finemente; fare appassire il soffritto per un minuto, aggiungere la seppia tritata con un pizzico di sale. Lasciar rosolare un momento e poi bagnare con un cucchiaio di aceto bianco. Quando l'aceto sarà evaporato, aggiungere l'acqua filtrata delle vongole e lasciar cuocere per 15 minuti circa. A fine cottura, mettere nella casseruola anche le vongole sgucciate, mescolare e lasciar insaporire a fuoco lento per pochi minuti tutto insieme. Nel frattempo porre sul fuoco un'altra casseruola con olio, una cipolla ed aglio tritati; far rosolare lentamente per un momento e poi aggiungere 300 gr. di vongole intere; coprire con il coperchio e lasciar cuocere a fuoco lento. Quando le vongole saranno tutte aperte ultimare con un cucchiaino di prezzemolo fresco tritato. Filtrare il liquido delle vongole e conservarlo. Tagliare il pomodoro a cubetti e condire con olio, sale e prezzemolo. In acqua leggermente salata cuocere, al dente, i maccheroncini verdi alla chitarra e scolare. Versare i maccheroncini in una padella dove è stato riscaldato il condimento a base di seppia e vongole e far saltare la pasta con il liquido delle vongole per alcuni minuti.

Disporre la chitarrina su un piatto da portata e decorare con le vongole aperte e la dadolata di pomodoro. Disporre la chitarrina su un piatto da portata e decorare con le vongole aperte e la dadolata di pomodoro. Se si vuole rendere più piccante la chitarrina, aggiungere del peperoncino.

NOTA: L'impasto dei maccheroncini alla chitarra, antica ricetta abruzzese, è qui colorato con l'aggiunta di spinaci nostrani, per richiamare il verde delle nostre dolci colline. La vongola dei nostri fondali "venus galina", nota per il suo inconfondibile gusto e profumo, rappresenta l'orgoglio e la passione della tradizione marinara tortoretana che ne garantisce l'origine, la freschezza e la qualità. Anche le seppie, da sempre pescate con le caratteristiche "nasse" dai nostri abili marinai, sono una componente tipica della cucina tortoretana.

