

Calamari con crema di asparagi e ricotta



di Antonella Dilozeno | 28 lug 2015

I calamari con crema di asparagi e ricotta di Antonino Cannavacciuolo sono facili da preparare e richiedono pochi passaggi per stupire a tavola con creatività.

Stupire a tavola con un tocco di creatività da veri chef può essere davvero semplice se si seguono i consigli di **Antonino Cannavacciuolo**. Uno dei re della cucina stellata italiana svela i suoi segreti per un piatto di pesce gustoso e veloce: **calamari con crema di asparagi e ricotta**.

La consistenza vellutata della crema ben si accompagna alla densità della ricotta e alla concreta consistenza dei calamari, per un piatto su tre livelli che conquisterà il palato dal primo morso.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Secondi di pesce

Cottura

20 minuti

Dosi

4 persone

Metodo di cottura

In tegame

Preparazione

25 minuti

Tempo totale

45 minuti

Ingredienti

Scalognò

1

Patate

1

Pepe

q.b.

Ricotta

300 gr

Brodo vegetale

q.b.

Olio extravergine d'oliva

q.b.

Sale

q.b.

Asparagi

300 gr

Calamari

400 gr

Preparazione

1. Questo è un piatto realizzato dallo chef Antonino Cannavacciuolo su **tre livelli**: la base, costituita dalla crema di asparagi, il cuore costituito dalla ricotta e la punta della torre realizzata con i calamari, il fiore all'occhiello di questa ricetta. Per preparare la crema di asparagi, inizia con la **base**: in un tegame prepara un soffritto con olio extravergine di oliva, scalogno e **patate tagliate a fettine molto sottili**.

2. A parte, dopo averli puliti e lavati, taglia gli asparagi a pezzetti utilizzando **anche i gambi**. Aggiungili alle patate e allo scalogno quando il soffritto sarà pronto. Fai cuocere con del brodo vegetale a **fuoco lento**. Quando sarà pronto, frulla tutto anche con un **frullatore ad immersione**.

3. In una boule manteca della ricotta con il sale e il pepe. Mescola bene e lascia riposare, ti servirà per condire il piatto

4. Taglia i calamari a listarelle, aggiungi del sale e falli scottare su una **padella antiaderente ben calda**.

5. È il momento di **impattare**: sulla base del piatto metti la crema di asparagi, con un cucchiaino crea delle noci di ricotta, riponici sopra i calamari e guarnisci con delle punte di asparagi.

Vota la ricetta

