

Pasta con fritto di seppioline & crema di piselli



Per  

Ingredienti

180 gr di pasta (io ho usato i Radiatori n. 87 della Garofalo)
100 gr di piselli freschi o surgelati
250 gr di seppioline fresche
2-3 fettine di cipolla tritata
un pezzetto di zenzero tritato
sale, olio extra vergine di oliva
50 gr di farina "0"
50 gr di farina di semola di grano duro
olio di riso per friggere

Procedimento

Pulire e lavare le seppie, dopodiché asciugarle con carta da cucina e passarle nel mix di farina bianca e di semola. Riscaldare in una pentola a bordi alti l'olio per friggere e cuocere le seppioline fino a doratura, con una pinza prelevarle dall'olio e scolare su carta da cucina.

Lessare i piselli e quando saranno cotti, scolare lasciando sul fondo 5-6 cucchiai di acqua di cottura, aggiungere un pizzico di sale, frullare e tenere da parte.

Cucinare la pasta in abbondante acqua salata, e nel frattempo fare appassire in una padella la cipolla e lo zenzero con 2-3 cucchiai di olio. Scolare la pasta e ripassare in padella nel soffritto di cipolla.

Servire disponendo sui piatti 2-3 cucchiai di crema di piselli, la pasta ripassata e i ciuffetti di seppioline fritte. Buon appetito!