

Maltagliati cozze e fagioli

Ingredienti:

- 300 g di maltagliati
- 450 g di fagioli cannellini precotti (già sgocciolati)
- 1 spicchio di aglio
- 1 kg di cozze a guscio
- 250 g di pomodorini ciliegino
- 1 ciuffo di prezzemolo
- q.b. olio sale e pepe

Per i maltagliati:

- 400 g di farina 0
- 4 uova
- q.b. Sale

Procedimento

Per i maltagliati: mescolate tutto, creando una palla liscia, lasciate riposare 30 minuti, tirate la sfoglia con la macchina della pasta e “maltagliatela”.

Per il condimento: iniziate la preparazione dalla pulizia delle cozze: eliminate il bisso (cioè la linguetta laterale tirandola via).

Raschiate la superficie della cozza dapprima con il dorso di un'altra cozza e poi, se sono molto sporche, con una retina in modo da eliminare tutte le impurità e i residui di alga fino a renderla lucida.

Lavatela bene sotto acqua corrente e mettetela a bagno in una ciotola con acqua fredda.

Procedete in questo modo per tutte le cozze.

Una volta pulite e ben sgocciolate, trasferitele in una capiente padella antiaderente, assieme ad una tazzina d'acqua (che aiuterà a creare umidità e a farle aprire più rapidamente).

Coprite con un coperchio e fatele cuocere per pochi minuti a fuoco vivo, scuotendo di tanto in tanto la padella in modo che il calore arrivi uniformemente a tutte le cozze.

Appena iniziano ad aprirsi, spegnete il fuoco e trasferitele in una ciotola di vetro in modo che non continuino la cottura con il calore della padella.

Maltagliati cozze e fagioli

Procedete poi a sgusciarle. Lasciatene solo qualcuna con il guscio da utilizzare come decorazione.

Ricopritele con la loro acqua filtrata accuratamente con un setaccio o colino.

Servirà a mantenerle morbide e umide.

Userete la loro acqua per mantecare la pasta.

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua e attendete che arrivi a ebollizione.

Preparate la crema di fagioli: trasferite circa 100 g di fagioli cannellini pre-lessati nel boccale del frullatore ad immersione. Frullate fino a ottenere una crema e tenetela da parte.

Tritate un ciuffo di prezzemolo e tagliate i pomodorini a metà.

In una capiente padella antiaderente, fate rosolare uno spicchio d'aglio schiacciato (con lo schiaccia aglio) e qualche pezzetto di peperoncino fresco.

Aggiungete i pomodorini e fateli cuocere a fuoco dolce per pochi minuti girandoli di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Non aggiungete sale.

Unite anche i restanti fagioli e una manciata di prezzemolo tritato.

Lasciateli cuocere a fuoco dolce qualche minuto, girando con un cucchiaio di legno.

Maltagliati cozze e fagioli

Appena l'acqua bolle aggiungete un pizzico di sale grosso e cuocete i maltagliati per circa due minuti.

Aggiungete nella padella con fagioli i pomodorini, la restante acqua delle cozze (che avevamo filtrato) e due/tre mestoli di acqua di cottura della pasta.

Quando l'acqua di cottura inizierà ad asciugarsi, potete aggiungere la crema di fagioli.

Amalgamatela alla pasta. Infine, unite le cozze e un'abbondante manciata di prezzemolo tritato.

Sporcamuss

Ingredienti:

- 1 pasta sfoglia rettangolare
- 1 tuorlo

Per la crema pasticcera:

- 200 ml di panna per dolci
- 300 ml di latte
- 170 g di zucchero semolato
- 1 bacca di vaniglia
- 2 tuorli
- 17 g di amido di mais
- 13 g di amido di riso

Procedimento

Mescolate panna e latte, aggiungete la bacca di vaniglia e portate ad ebollizione.

Mescolate zucchero, tuorli e amidi, aggiungete il liquido caldo e riportate sul gas fino ad addensamento.

Lasciate raffreddare con pellicola a contatto 30 minuti a temperatura ambiente e poi in frigo.

Tagliate la sfoglia in rettangoli uguali, uno per la base e uno per la copertura. Spennellate con uovo sbattuto e infornate a 180° C per 10/15 minuti.

Sfornate, farcite, chiudete e cospargete di zucchero a velo.