

Ricetta a cura di Franco De Luca

Spaghetti con le patelle

Antica ricetta calabrese



Asportazione del guscio: mettere le patelle in un tegame con un poco di acqua e cuocere con un coperchio per circa 1 min dalla bollitura dell'acqua



Fase1

Asportazione del guscio manuale: aiutandosi con il guscio di un'altra patella.
L'operazione richiede molto tempo e destrezza manuale



alternativa
Fase 1

Togliere le valve (il guscio) e depositare le stesse in uno scolino, od altro recipiente



Fase 2

Pulizia della patella. Togliere le interiora (intestino ed esofago, che ad occhio nudo si presenta come un sottile filamento) . Lasciare la parte commestibile (il corpo)

Fase 3



Sciacquare le patelle prive del guscio in acqua



Fase 4

Preparare del pangrattato con una fetta di pane fresco



Fase 5

In una padella, senza olio, mettere il pangrattato e cuocere per qualche minuto, girandolo di tanto in tanto



Fase 6

In una padella con olio, dopo aver fatto imbiondire uno spicchio di aglio, aggiungere le patelle, un pizzico di sale, e cuocere per 1 minuto



Fase 7

Aggiungere gli spaghetti cotti a parte, girando il tutto a fuoco acceso



Fase 8

Aggiungere il pan grattato e girare il tutto a fuoco acceso



Fase 9

Servire ben caldo



Fase 10

Ingredienti degli spaghetti con le patelle

- **500 gr di patelle(sgusciate e pulite circa 150 gr)**
- **1 fetta di pane fresco (circa 100 gr)**
- **400 gr di spaghetti (preferibilmente grossi)**
- **1 spicchio di aglio**
- **Olio extravergine e sale q. b.**

Informazioni sulle patelle →

La patella

La patella è un mollusco monovalva, che vive in mare, aderente agli scogli, in genere sott'acqua, ma anche a fior di acqua (come nella foto)

