

La staffetta natalizia di Compagni di Blogger | Chicche di patate cacio e pepe su brodetto di frutti di mare



Chicche di patate cacio e pepe su brodetto di frutti di mare

La [terza ricetta](#) a cura di [Appunti di Cucina](#) per la staffetta natalizia di Compagni di Blogger.

Eccomi con grande emozione a pubblicare la mia prima ricetta in Compagni di Blogger, e

quale migliore debutto se non il Natale, la festa per eccellenza. Non è stato semplice, troppe idee e troppi piatti e la scelta una doveva essere. Alla fine ho deciso per questa un po' antica e un po' nuova, perché a Napoli i frutti di mare sono tra i protagonisti delle feste natalizie. Con un'occhio al passato ed uno al presente, ho rielaborato una ricetta del Pastificio Leonessa che utilizza una pasta di semola lunga perché volevo conferire al piatto una consistenza più avvolgente e morbida.

Ho pensato di realizzare dei piccoli gnocchetti di patate che riuscissero bene a raccogliere tutto intorno la crema al cacio e pepe, ma nel contempo raccogliere in un solo boccone il brodetto ed i frutti di mare.

Consiglio l'uso del cucchiaio per goderne in pieno l'armonia di sapore.

Un ringraziamento particolare a [Luciano Pignataro](#) per l'abbinamento suggerito:

“Davvero interessantante questo piatto, delicato e complesso al tempo stesso. Possiamo godercelo con un bianco dell'Etna, il Pietramarina di Benanti, di buona struttura e lungo al palato”.

Ingredienti per 5 persone

Per le chicche di patate

- 700 g di patate
- 300 g di farina
- 1 pizzicone di sale

per il brodetto di frutti di mare

- 1 kg di frutti di mare misti (vongole,telline,cannolicchi, fasolare, tartufi e cozze)
- olio evo q.b.
- 1 spicchio d'aglio

inoltre occorrono 3-4 cucchiari di pecorino romano grattugiato e pepe q.b.

Procedimento

Per le chicche: bollire le patate con tutta la buccia fino a quando diventano morbide, pelarle

ancora calde passarle allo schiacciapate e raccoglierle sulla spianatoia, una volta raffreddate unire la farina ed il sale ed impastare fino ad ottenere un impasto compatto. La quantità di farina dipenderà dal grado di assorbimento della stessa.

Infarinare bene la spianatoia e formare tanti “salamini” abbastanza sottili, tagliarli più piccoli di una nocciola per ottenere le chicche.

Per il brodetto: lavare i frutti di mare e metterli in una padella per farli aprire, tirarli via man mano che si aprono. Sgusciarli e tenerli da parte. Filtrare l’acqua che rilasciano.

In una padella idonea soffriggere uno spicchio d’aglio tritato piccolo in un fondo di olio, unire i frutti di mare e una parte dell’acqua tenuta da parte se dovesse essere troppa. Fare insaporire e assaggiare il brodetto, se dovesse risultare salato aggiungere un po’ d’acqua naturale.

Lessare le chicche senza salare l’acqua, scolarle con una schiumarola man mano che affiorano e versarle in una padella, aggiungere man mano pecorino, acqua di cottura e pepe fino ad ottenere una crema che avvolge le chicche, tenere una fiamma media.

Comporre il piatto mettendo sul fondo un mestolo di brodetto caldo e sopra le chicche.



Chicche di patate cacio e pepe su brodetto di frutti di mare

Oggi trovate anche il bellissimo Timballo di pasta in crosta di [Tina](#) e gli splendidi Tortellini in brodo di [Daniela](#), e se avete perso le pubblicazioni di ieri vi consiglio di dare un'occhiata agli antipasti di [Maria Grazia](#) e di [Pasqualina](#)

Questo è il calendario completo

MENU' Tradizione/Innovazione

Martedì 4 dicembre

Tradizione

·
Terrina di anatra e nocciole, il suo foie gras con gelatina di gewurztraminer e pan brioche -
Pasqualina <http://pasqualinaincucina.blogspot.it/>

Innovazione

- Straciatella su carpaccio di orata - Caris <http://www.cookingplanner.it/>

Mercoledì 5 Dicembre

Tradizione

- Timballo di pasta in crosta - Tinuccia <http://mollicadipane.blogspot.it/>
- Tortellini in brodo - Daniela <http://incucinamirilasso.blogspot.it/>

Innovazione

- Chicche di patate cacio e pepe su brodetto di frutti di mare - Antonia <http://www.appuntidicucinadirimmel.com/>

Giovedì 6 Dicembre

Tradizione:

- Cappone ripieno - Sara <http://www.cookandthecity.it/>

- Bocconcini di baccalà fritti con insalata di rinforzo - Maria <http://commeamarostuppane.blogspot.it/>

Innovazione:

- Seppia col purè al suo nero, zenzero candito e olio alla vaniglia - Teresa <http://www.scattigolosi.com/>

Venerdì 7 Dicembre Tradizione

- Fantasia di frutta secca ripiena di pasta di mandorle - Assunta <http://lacuocadentro.blogspot.it/>

Innovazione

- Variazioni di cheesecakes salate con sorprese di frutta fresca - Rossana <http://www.cookingplanner.it/>

Settimana dedicata ai dolci

Lunedì 10 Dicembre

- Lombardia: Panettone milanese alto - Assunta <http://lacuocadentro.blogspot.it/>
- Piemonte: Mont Blanc a la moroise - Caris <http://www.cookingplanner.it/>

Martedì 11 Dicembre · Trentino Alto Adige: Stollen -
Pasqualina <http://pasqualinaincucina.blogspot.it/>

- Puglia, Basilicata: Cartellate - Tinuccia <http://mollicadipane.blogspot.it/>

Mercoledì 12 Dicembre

- Emilia Romagna: Spongata-Daniela <http://incucinamirilasso.blogspot.it/>
- Liguria: Pandolce genovese alto -Sara <http://www.cookandthecity.it/>

Giovedì 13 Dicembre

- Campania: struffoli - Maria <http://commeamarostuppane.blogspot.it/>
- Campania: Raffioli alla cassata - Antonia <http://www.appuntidicucinadirimmel.com/>

Venerdì 14 Dicembre

- Sicilia: cucciddati - Rossana <http://www.cookingplanner.it/>
- Calabria: torrone morbido alla mandorla e cedro candito -
Teresa <http://www.scattigolosi.com/>