

RISTORANTE

Il Fuoco Sacro

ANGOLO DELLO CHEF

Tonnarelli al crudo di scampi



TONNARELLI AL CRUDO DI SCAMPI

per 4 persone

INGREDIENTI

- 320 g** Tonnarelli all'uovo (spaghetti quadrati)
- 1 kg** Scampi di grande pezzatura
- 150 g** Pomodorini datterini
- 1** Mazzetto di prezzemolo
- 1** Limone
- Olio – aglio – peperoncino
- Sale – pepe

SALSA DI SCAMPI

Iniziate togliendo le teste degli scampi. Eliminate gli occhi e tagliate le teste a metà, ricordando di rimuovere il sacchetto dello stomaco. In un tegame piccolo versate l'olio, poco aglio a fettine, peperoncino, prezzemolo in foglie e le mezze teste. Aggiungete qualche pomodorino tagliato in quarti e poco sale. Mettete in forno a vapore a 90°C per 20' senza ventilazione. Mescolate un paio di volte durante la cottura. Gli ingredienti devono cuocere per fondere tutti i sapori senza l'aggiunta di acqua; poi schiacciate il contenuto del tegame in un colino per ottenere il succo delle teste. Versate questo succo in un bicchiere da minipimmer e montatelo con il frullatore aggiungendo a filo l'olio extravergine. Quando sarà cremoso regolate di sale e pepe: la salsa di scampi è pronta.

PROCEDIMENTO

Cuocete i tonnarelli al dente e conditeli con la salsa di scampi. Con l'aiuto di una forchetta create 4 nidi di pasta da sistemare nei piatti. Completate con la polpa cruda degli scampi tagliati a cubetti e conditi con fiocchi di sale, olio e limone grattato. Finire con un filo d'olio.