

PRIMI PIATTI

# Bavette agli scampi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



## INGREDIENTI

circa 400 g di scampi  
1 carota  
1 costa di sedano  
1 cipolla  
6 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 cipollotto  
1 spicchio di aglio  
mezzo bicchiere di vino bianco  
200 ml di panna fresca  
2 cucchiari di parmigiano  
300 g di bavette  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Pulite gli scampi togliendo le teste, i gusci e l'intestino.



**2** Togliete gli occhi alle teste.



**3** Tagliare a grossi pezzi carota, sedano e cipolla.

In una casseruola lasciate soffriggere queste verdure con 3 cucchiai di olio extravergine di oliva.



4 Unite le teste e schiacciatele bene.



5 Rosolare per 6-7 minuti.

Riempite la casseruola d'acqua e fate cuocere per 30 minuti.

Nel frattempo tritare il cipollotto e l'aglio e lasciateli soffriggere in padella con l'olio rimasto.

Unite gli sampi tagliati a pezzettoni.

Sfumare con il vino.



6 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna.



7 Unite il parmigiano, il pepe e mescolare delicatamente.



8 Passate attraverso un colino il brodo di pesce, salate e cuoceteci la pasta.



9 Scolatele al dente e ripassatele in padella.



10 Unite due cucchiari di panna e mantecare.



