

PRIMI PIATTI

Cavatelli con sugo di gamberi e scampi su letto di purea di fave

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER I CAVATELLI

300 g di farina di grano duro
acqua qb.

PER IL SUGO

12 scampi medi
300 g di gamberi
2 filetti di merluzzo
12 pomodorini
200 g circa di fave secche + 1 patata media
(facoltativa)
olio extra vergine di oliva
vino bianco secco
1/4 di cipolla
aglio
sale
pepe
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa bisogna mettere a bagno le fave secche per qualche ora (io le ho messe ieri sera prima di andare a letto). Stamattina appena sveglia le ho sciacquate e le ho messe in una pentola insieme ad una patata tagliata tocchetti, un pizzico di sale ed ho ricoperto il tutto di acqua. Ho lasciato cuocere le fave a fuoco lento fino a quando hanno cominciato a sfaldarsi, dopodichè le ho frullate con il bimby fino ad ottenere una purea liscia e vellutata della consistenza del purè di patate. Intanto ho anche preparato a mano i cavatelli con la farina di semola. Per il sugo, per prima cosa ho pulito i gamberi e gli scampi e con i loro gusci ho preparato un fumetto al quale ho aggiunto due pomodorini a pezzetti, sedano, prezzemolo, aglio ed un pizzico di sale. A parte ho preparato un battuto con i gamberi ed il merluzzo. Ho tritato grossolanamente anche il prezzemolo e poi l'ho aggiunto al battuto di gamberi e merluzzo ed ho messo tutto da parte.

Ho messo circa 20gr di olio in una padella antiaderente ed ho aggiunto la cipolla. Mentre la cipolla sfrigolava ho aggiunto del vino bianco che ho fatto poi evaporare e solo a questo punto ho aggiunto il battuto di gamberi, merluzzo e prezzemolo, ho salato, pepato e lasciato cuocere 2/3 minuti circa, dopodichè ho aggiunto i pomodorini privati dei semi e tagliati in 4 pezzi. Ho aggiunto 3/4 del fumetto filtrato, ho coperto la padella ed ho lasciato cuocere per qualche minuto ancora. A parte, in una altra padella ho soffritto gli scampi in 25/30gr circa di olio insieme all'aglio (che dopo ho tolto), ho sfumato con un pò di vino bianco, ho salato leggermente e pepato, ho aggiunto il fumetto restante ed ho fatto cuocere per qualche minuto. Una volta cotti gli scampi ho tenuto da parte quelli interi per utilizzarli come decorazione del piatto e quelli restanti li ho uniti al sughetto di gamberi. A questo punto ho messo a cuocere i cavatelli. Ho suddiviso il sugo in due parti (2/3 in padella ed 1/3 da parte), ed al sugo in padella ho aggiunto i cavatelli che ho fatto mantecare sul fuoco per 1 minuto, un minuto e mezzo circa, quindi ho spento il fuoco ed ho cominciato ad impiattare nel seguente modo. Tre cucchiaini di purea di fave disposte alla base del piatto, i cavatelli con sugo di gamberi, una cucchiata ancora di sugo messo da parte e due scampi in cima al piatto. Oltre che estremamente coreografico è un primo piatto sensazionale e da provare. Io lo consiglio vivamente.