

PRIMI PIATTI

Linguine agli scampi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Le linguine agli scampi sono un piatto eccellente del panorama italiano. Quando si vuol fare bella figura realizzando un piatto eccellente, questa può essere una grande scelta! Provate questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum che prevede l'aggiunta di qualche pomodorino che rende il tutto ancora più gustoso.

INGREDIENTI

- 10 scampi
- linguine
- pomodorini
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 scalogno
- 4-5 grani di pepe nero
- olio
- concentrato di pomodoro
- aglio

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti principali di questa ricetta:





2 Per bollire le linguine, preparare un buon brodo, sfruttando le teste e le chele degli scampi.

Fare un fondo con carota, sedano, cipolla, 4-5 grani di pepe nero, poco olio, unire le teste schiacciandole un po' mentre insaporiscono nel soffritto. Aggiungere un cucchiaino di concentrato e coprire d'acqua.





3 Far sobbollire un'oretta a pentola incoperchiata, se asciuga troppo aggiungere altra acqua.

Non salare, poi eliminare le teste.



4 Sgusciare le code ed eliminare l'intestino.



- 5** Per cuocere gli scampi, soffriggere 3 cucchiari d'olio d'oliva di sapore non troppo intenso, 1\2 cipolla piccola, uno scalogno e una punta d'aglio, e unite i pomodori spellati e sfilettati.





6 Insaporiti i pomodorini, unire gli scampi e sfumare poco vino bianco secco.



7 La cottura degli scampi dev'esser veloce, sfumato il vino altri 3 minutini poi aggiungete il basilico, preferibilmente a foglia piccola in modo che non abbia un sottofondo di menta troppo forte, lasciar stringere aggiustare di sale e pepe bianco, quindi togliere dal fuoco.

Dall'aggiunta degli scampi non devono passare più di 10 minuti di cottura, quindi prolungare la prima fase di cottura, coi soli filetti di pomodoro, in modo che l'acqua di vegetazione sia già ridotta prima di unire le code sgucciate.



8 In relazione alla sapidità della salsa, salare il brodo e calare le linguine, cuocerle al dente.



9 Saltarle in padella e servirle ben calde.



10 Guarnendo con un ciuffetto di basilico.



Vino consigliato: Greco di Tufo.

NOTE