

PRIMI PIATTI

# Mezziziti con crema di scampi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

MEZZIZITI 350 gr

SCAMPI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PANNA DA CUCINA 5 cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo

BURRO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

I mezzi ziti con crema di scampi sono un primo piatto che farebbe felice chiunque! La preparazione è estremamente facile, così come la reperibilità degli alimenti. Tipica pasta del nostro meridione, i mezzi ziti sono una pasta di grano duro che, a differenza di quello che potrebbe sembrare, rientra nella tipologia di pasta lunga. Vengono infatti spezzati proprio come gli ziti. E' quindi un piatto che potrebbe far parlare di sé a tavola, non solo per il suo gusto sovrano ma anche per la storia della pasta.

# PREPARAZIONE

**1** Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua adeguatamente salata.

Sgusciate gli scampi e mettete i carapaci con le chele schiacciate con un batticarne a cuocere con del pomodoro ed un giro d'olio extravergine d'oliva.



**2** Tuffate la pasta nella pentola non appena l'acqua spicca bollore.



**3** Togliete la padella con i caparapaci dal fuoco, quindi passate quest'ultimi attraverso uno schiacciapatate facendo ricadere il sugo in una ciotola, quindi passate il sugo ottenuto attraverso un colino a maglie fini.



- 4 Fate scaldare in una padella una noce di burro ed un goccio d'olio, quindi fatevi rosolare uno spicchio d'aglio in camicia.



- 5 Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite il sugo di scampi precedentemente passato e gli scampi tagliati a pezzi; lasciate cuocere per circa 5 minuti.



6 Nel frattempo tritate del prezzemolo fresco ed unitelo alla padella con gli scampi.

Aggiungete la panna alla padella con gli scampi e lasciatela ridurre leggermente.



7 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il sugo, fatela saltare brevemente e spolverizzate con un altro po' di prezzemolo tritato.



- 8 Impiattate immediatamente la pasta e servitela ancora ben calda con un'ulteriore spolverizzata di prezzemolo tritato e una macinata di pepe nero.



## NOTE

Dalla nostra Cucina per Voci: "Lo scampo (*Nephrops norvegicus*) è un decapode che si presenta simile ad un astice seppur più minuto e con chele più piccole. E' lungo circa 20 cm, ha colore sfumato che si presenta tra il bianco il giallo ed il rosa. La polpa è di colore bianco, sapore delicato e consistenza morbida, è molto apprezzata, quasi più dell'astice che ha sapore più marcato. Molteplici gli utilizzi in cucina, come pietanza o come condimento di pasta o riso, o ancora nelle zuppe di pesce e crostacei."