

PRIMI PIATTI

# Pasta alla crema di scampi

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La pasta alla crema di scampi non è una ricetta difficile, anzi, ma di certo il risultato è elegante e raffinato. Trattandosi un una materia prima abbastanza costosa, ciò che ci permettiamo di consigliarvi è di fare attenzione ai passaggi in modo da ottenere quanto meno scarto possibile dai crostacei.

Un primo con gli scampi sorprendente, semplice da fare ma molto scenografico che conquisterà tutti i vostri ospiti!

La pasta con la crema di scampi è un piatto perfetto per i giorni di festa, speciale per una domenica in famiglia ma assolutamente fattibile sempre.

Se amate le ricette con gli scampi ecco per voi altre idee gustose:

[maccheroni al sugo di scampi](#)

[scampi ai porri](#)

[risotto con gli scampi](#)

## INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr

SCAMPI 400 gr

PANNA FRESCA 100 ml

POMODORO PELATO 350 gr

BURRO 20 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO facoltativo -

PEPE NERO facoltativo -

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della pasta alla crema di scampi, per prima cosa pulite uno ad uno con delicatezza ed aiutandovi con le forbici, i crostacei. Tagliate il carapace sul lato della pancia, estraete le code e tenete da parte il carapace.





**2** In una casseruola mettete un filo di olio, l'aglio, il prezzemolo e i carapaci. Battete con un batticarne le chele. Fate tostare tutto per bene, quindi aggiungete il pomodoro pelato, quindi coprite con acqua e fate andare semicoperto per almeno 30 minuti.

Quando tutto il sugo sarà ristretto, schiacciate i residui con uno schiacciap patate e setacciate il sughetto.







- 3** Cuocete la pasta, in abbondante acqua salata. Noi abbiamo scelto i paccheri ma ci stanno bene diversi formati. In una padella mettete il burro, le code, e aggiungete la bisque preparate in precedenza. Assaggiate e regolate di sale. Fate insaporire qualche minuto e aggiungete la panna.





4 Quando tutto è ben caldo, versate la pasta, mescolate mantecando e impiattate, magari

aggiungendo un po' di prezzemolo ulteriore se vi piace.



