

PRIMI PIATTI

# Bavette al gusto di mare e terra

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

gamberetti o gamberi  
pesce spada  
zucchine genovesi  
carota  
scalogno  
aglio  
pepe  
olio.

## PREPARAZIONE

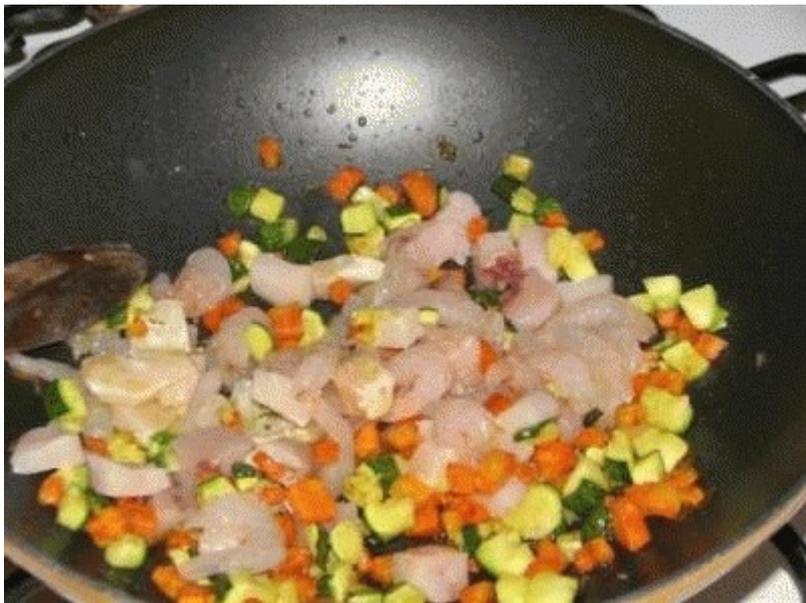
- 1 Tagliare la carota a dadini e metterla a soffriggere in padella. Dopo un po' aggiungere la cipolla tagliata sottile, uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato e la zuccina genovese tagliata a dadini.



2 Pulire, nel frattempo, i gamberetti, conservando le teste e tagliare a dadini il pesce spada.



**3** Unire il tutto alle verdure già cotte, far rosolare un po' e aggiungere mezzo bicchierino di brandy, far evaporare a fuoco alto e continuare la cottura.





- 4 Nel frattempo, mettere le teste dei gamberetti in un padellino con un po' di olio, far soffriggere un po', aggiungere dell'acqua e far cucinare schiacciando un po' le teste, finchè si formi un bel sughetto arancio.



- 5 Scolare la pasta a metà cottura, lasciando del brodo, e mettere in padella mescolando bene.



6 Mettere il brodo ottenuto dalle teste, scolando con il colino e schiacciando le teste.





- 7 Aggiungere un po' di acqua fredda per far sì che l'amido della pasta, scivolando, crei un sughetto cremoso ed amalgamare bene.



- 8 Condire con una macinata di pepe fresco ed ecco la pasta pronta per essere servita.

