PRIMI PIATTI

Farfalle bianco-nere mare e monti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

FARFALLE realizzate a mano con pasta sfoglia bianca e sfoglia al nero di seppia - 400 gr

GAMBERETTI 350 gr

FUNGHI PORCINI 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5 cucchiai da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

POMODORO PELATO 300 gr

PANNA 4 cucchiai da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8 cucchiai da tavola

Preparazione

1 Sgusciate i gamberetti e conservate tutti i carapaci.

Tritate uno spicchio d'aglio e metà del prezzemolo a disposizione.

In una padella piuttosto capiente, fate scaldare l'olio e fatevi soffriggere il trito appena realizzato.

Non appena l'aglio inizia appena a dorarsi, unite alla padella i carapaci messi da parte e lasciateli tostare con il soffritto.

2 Quando i gusci avranno preso un bel colore dorato, sfumate la preparazione con il vino bianco, alzate la fiamma e lasciate evaporare il vino.

3 Unite, quindi, i pomodori pelati, schiacciateli bene con una forchetta e lasciate cuocere il sugo per circa 10 minuti, o fino a che il pomodoro si sia adeguatamente ridotto.

4 Tritate lo spicchio d'aglio con il prezzemolo rimasto e fate soffriggere questo trito nell'olio extravergine d'oliva rimasto in una nuova padella.

Quando il trito si sarà lievemente dorato, unite alla padella i funghi puliti ed affettati ed i gamberetti sgusciati; lasciate insaporire il tutto per 5 minuti.

5 Nel frattempo passate il sugo presente nella prima padella e passate i carapaci allo schiacciapatate così da ricavarne più succo possibile.

6 Unite al sugo di funghi e gamberetti il sugo di pomodoro realizzato e mescolate per amalgamare bene gli ingredienti; lasciate cuocere per altri 10 minuti.

7 Nel frattempo lessate le farfelle bianco-nere in abbondante acqua salata.

Spegnete il fuoco sotto al sugo e mantecatelo con qualche cucchiaio di panna da cucina.

8 Scolate le farfalle e trasferitele direttamente in padella con il sugo, saltatele brevemente per amalgamarle bene al sugo.

9 Servite questo primo piatto immediatamente ancora ben caldo.

Unite alla padella i gamberetti sgusciati e lasciate