

IGLESCORELLI LE RICETTE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA TIEPIDI CON VERDURE CROCCANTI E GAMBERI, OLIO ALLO SCALOGNO

Dosi per 4 persone

PER GLI SPAGHETTI

- 400 g spaghetti alla chitarra
- 40 g sedano
- 40 g carote
- 20 g peperone rosso
- 20 g peperone giallo
- 20 g zucchine, parte esterna verde
- 200 g olio allo scalogno
- 12 gamberi
- 3lt circa di fumetto di crostacei
- 5 steli di erba cipollina fresca
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Tagliare le verdure in piccoli cubetti.

Versate l'olio allo scalogno in un tegamino, aggiungete i cubetti di verdure, scaldate a fuoco medio.

Quando l'olio comincia a soffriggere spegnete, e lasciate in infusione per dieci minuti.

Scolate le verdure, e versate l'olio allo scalogno in una piccola ciotola e le verdure in una ciotola capiente. Pulite i crostacei, estraete la polpa ed eliminate il budellino, conservate i carapaci per preparare il fumetto.

Scaldate bene un filo d'olio in una padella, aggiungete la polpa dei crostacei e cuocete brevemente, regolate di sale e pepe.

Togliete dalla padella i crostacei, e lasciateli raffreddare sul tagliere. Tagliateli in pezzi e uniteli alle verdure.

Cuocete gli spaghetti alla chitarra nel fumetto di crostacei leggermente salato, scolateli e uniteli alle verdure e crostacei.

Mescolate bene, condite con un poco di olio allo scalogno, regolate di sale e pepe.

Tritate grossolanamente l'erba cipollina.

Utilizzando una pinza dritta da cucina, arrotolate un poco di spaghetti e sistemateli al centro di ciascun piatto piano, distribuite verdure e crostacei rimasti nella padella. Terminate con l'erba cipollina e un filo dell'olio allo scalogno.

PER IL FUMETTO DI CROSTACEI

- i carapaci dalla pulizia dei gamberi
- una costa di sedano
- una piccola cipolla bianca
- una carota
- sale

Mondate le verdure, tagliate in pezzi sedano e carote, pelate la cipolla e tagliate a metà.

Ponete verdure e carapaci in una pentola.

Coprite con abbondante acqua fredda, portate a bollore.

Schiumate la superficie del fumetto, abbassate al minimo, sobbollite per circa 20 minuti.

Filtrate attraverso un colino fine, se possibile foderato con un pezzo di mussola alimentare.

Se verrà utilizzato per la cottura della pasta regolate di sale, se verrà utilizzato per la preparazione di un risotto evitate di aggiungere sale.

OLIO ALLO SCALOGNO

- 200 g di olio extra vergine di oliva dal gusto leggero
- 1 scalogno

Tritare grossolanamente uno scalogno, versate nel bicchiere del frullatore ad immersione, omogeneizzate versando a filo l'olio.

Lasciate in infusione per circa mezzora, filtrate attraverso un colino fine.

