



Ricetta N. RE002064 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Apr 2018 alle ore 12:41

da FEDERICA GATTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Rossodoro

Linguine ai gamberi rossi e caviale, passata di pomodoro, perle di olio e limone.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

400 g di linguine
500 g di gamberi rossi di Mazara
n.1 barattolo di passata di pomoro
15 g di caviale
n.1 spicchio d'aglio
perle di olio evo
n.1 limone.

Prodotti utilizzati

Linguine Pastificio dei Campi, Gamberi Di Mazara Don Gambero, Passata di pomodoro la Fiammante, Caviale di storione Volzhenka.

Preparazione

In una casseruola soffriggere l'aglio in olio evo, aggiungere le teste dei gamberi precedentemente sgusciati, la passata di pomodoro ed abbondante acqua fredda. Far cuocere il brodo a fiamma viva finché non si riduce di 2/3 e successivamente filtrare con un colino a maglie strette.

Per ottenere il gel al limone unire in un pentolino un cucchiaino di fecola di patate al succo ed addensare a fuoco lento. Calare le linguine nel brodo ottenuto e ultimarne la cottura.

Impiattare la pasta a nido, adagiandovi sopra dei gamberi rossi crudi, le perle di olio EVO, il caviale ed il gel al limone.