



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001373**

**Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 16:35**

**da DANIELE DI RUOCCO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

## Caffè corretto al mare

Il nome di questo piatto nasce proprio dal tipo di pasta utilizzata per realizzarlo. Infatti ho utilizzato la Pasta al caffè de La Fabbrica della Pasta di Gragnano, realizzata in collaborazione con Kimbo. Corretto poichè nella preparazione della bisque di gamberi ho utilizzato del liquore all'anice. Il risultato finale è una pasta al caffè con bisque di gamberi all'anice, carciofo saltato in padella e gambero scottato e crudo.

Tempo di preparazione: 80 minuti

### Ingredienti per 4 persone

320 g di Paccheri al Caffè de La fabbrica della Pasta di Gragnano

n. 2 carciofi Violetto

n. 4 Gamberi Rossi freschissimi

Per la bisque

Carapaci di 10 Gamberi Rossi

Liquore all'anice q.b.

acqua q.b.

sale q.b.

n.6 pomodori Corbarino in Conserva La Fiammante

aglio q.b.

olio e.v.o. q.b.

### Prodotti utilizzati

Paccheri al caffè de La Fabbrica della Pasta di Gragnano

Pomodorino Corbarino La Fiammante

### Strumenti di cottura

Padella, pentola, frullatore, colino.

### Preparazione

Si inizia dalla preparazione della bisque di gamberi all'anice: in un tegame si scalda dell'olio e.v.o., si aggiungono le teste dei gamberi e si lascia tostare per qualche minuto, successivamente si sfuma con del liquore all'anice, e una volta evaporato l'alcol si aggiunge dell'acqua sino a copertura dei gamberi, e si lascia sul fuoco medio per circa 40 minuti. Nel frattempo si mette sul fuoco una pentola con l'acqua che servirà per cuocere la pasta.

Una volta passati i 40 minuti, si inserisce il tutto nel frullatore o mixer, si aggiungono i pomodorini Corbarino, sale, dell'altro liquore all'anice, qualche fogliolina di menta e si frulla il tutto per circa 1 minuto.

Successivamente si passa il contenuto al colino e si rimette in tegame per far addensare il prodotto.

A questo punto si mette la pasta in cottura, per circa 12 minuti, e comunque mantenendola al dente.

Mentre la pasta è in cottura, in una padella mettiamo dell'olio e.v.o., uno spicchio d'aglio e una volta caldo, aggiungiamo il carciofo tagliato a julienne (da valutare in base al carciofo utilizzato, se precedentemente sbollentato o meno), e portato a cottura. Una volta pronta la pasta, si manteca in padella assieme al carciofo, aggiungendo della bisque, e se necessario dell'acqua di cottura, ed infine qualche pezzo di gambero rosso. A questo punto si va ad impiattare, aggiungendo nel piatto la bisque, e il gambero crudo.