



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000978

Registrata in data 19 Gen 2017 alle ore 15:13

da FELICE POMPEI SCARANO

Calamarata terra e mare

Calamarata di Gragnano con pesce spada, piselli e gamberi.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g di calamarata pasta secca
300 g filetto pesce spada
250 g piselli
300 g gamberi
200 g pomodorini freschi

Preparazione

Pulire i gamberi e con i carapaci preparare una bisque leggera, successivamente unire la bisque ai piselli sbollentati e rosolati con olio e cipolla per ottenere una vellutata di piselli al profumo di gamberi.

Tagliare il pesce spada a dadini e rosolare con dello scalogno e olio evo, sfumare con del vino bianco e successivamente aggiungere i pomodorini tagliati a metà.

Scolare la pasta al dente e saltare con il fondo di spada e pomodorini e aggiungere un mestolino di bisque.

Servire adagiando la pasta spadellata su un fondo di crema di piselli, e guarnite con i gamberi leggermente scottati al vapore .

Vino consigliato

Un buon rosè