



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000891

Registrata in data 20 Dic 2016 alle ore 11:07

da JOSEPH MICIELI

Gambero in campagna: paccheri in salsa di bufala con battuto di gambero rosso, caprino ficu e mandorle di Noto

Un piatto nato dal desiderio di far convivere uno dei miei ingredienti preferiti, il gambero rosso, con prodotti di terra dal carattere forte. Il gambero, viene rafforzato dal suo stesso corallo per fronteggiare l' aroma piacevolmente acido del caprino, omogenea ed equilibrata la salsa di bufala che si abbina bene a tutti gli ingredienti, le mandorle croccanti completano il gioco di consistenze. Infine, i germogli di tahoon cress donano una sensazione di bosco e faglie per accentuare questa "passeggiata" in campagna del nostro gambero.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

280 g di paccheri Pastificio dei Campi
N.10 gamberi qualità Rosso di Mazara di prima scelta
30 g di olio extravergine Tonda Iblea Pianogrillo
N.1 vaschetta di Tahoon Cress "Koppertcress"
100 g di mandorla di Noto
N.1 Limone intero
Sale di Trapani q.b.
250 g di panna fresca
200 g di caprino 'Ficu' della razza girgentana
250 g di panna fresca
50 g di latte di capra girgentana
250 g di mozzarella di bufala Barlotti
pepe bianco

Preparazione

Tostare le mandorle in forno a 175° per 20 minuti, raffreddare e schiacciarne al coltello la metà, la restante parte tritarla in granelli finissimi.

Per la salsa di bufala miscelare 250 g di panna fresca con il latte di capra girgentana, scaldare fino a 80° e stemperare dentro la mozzarella di bufala a cubetti, rimestare bene e cuocere 20 minuti circa. Frullare il composto ottenuto, passare allo chinoise e regolare con pepe bianco.

Per la spuma di caprino mescolare 250 g di panna al caprino "Ficu", schiacciare bene con i rebbi di una forchetta e frullare leggermente al minipimer, quindi filtrare. Riempire il sifone con il composto ottenuto, caricare con una capsula di Co2 e riporre in frigo a riposare per circa un' ora.

Per il battuto di gambero rosso, sgusciare accuratamente i gamberi e spremere per bene le teste per estrarne il corallo, quindi, raccogliarlo in un contenitore e sbatterlo con una forchetta fin quando non sarà diventato omogeneo. Tritare la polpa dei gamberi al coltello e condirla con olio extravergine di oliva. Per rafforzare il battuto dei gamberi, aggiungiamo il corallo delle teste e infine rinfrescare con una leggera grattata di limone siciliano. Riporre in frigo 30 minuti.

Cuocere i paccheri molto al dente (10 minuti) in abbondante acqua salata, nel frattempo, pre-riscaldare un mestolo di salsa di bufala in padella. Scolare i paccheri e rimestarli in padella con la salsa di bufala finché saranno cotti al punto giusto. Adesso, lasciar riposare i paccheri direttamente in padella in modo che la salsa di bufala, intiepidendosi, si rapprenda creando una leggera velatura sulla pasta.

Impiattare velocemente su piatto molto caldo, spalmare alla base un po' di salsa di bufala e poggiarci sopra la pasta come in foto, formare "al cucchiaino" delle polpettine di gambero e salare con sale di Trapani, completare il piatto con le

mandorle e la spuma di caprino, infine, i germogli di tahoon cress.

Vino consigliato

Questo piatto diventa davvero interessante sorseggiando uno Zibibbo 2015, secco, delle tenute di Enza là Fauci.