



Ricetta N. RE000104

Registrata in data 17 Dic 2015 alle ore 16:04

da FABIO OMETO

## La pasta e patate al profumo di gamberi rossi di Fabio Ometo

Classica versione della pasta e patate con un equilibrato sentore di gambero rosso.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 4 persone

4 patate di media grandezza  
200g gamberi rossi  
1 costa di sedano  
½ cipolla bianca di media grandezza  
1 spicchio di aglio  
40g gambetto di prosciutto crudo  
160g Olio extravergine d'oliva  
Basilico fresco q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
120g pasta mista trafilata al bronzo  
30g pecorino romano  
4 pomodorini datterini  
Per il fumetto di pesce:  
60gr olio extravergine d'oliva  
Carcasse di gamberi  
Gambi di prezzemolo  
40g cognac  
1 litro acqua

### Preparazione

#### PREPARAZIONE FUMETTO DI GAMBERI ROSSI:

Preparare il fumetto di gamberi rossi in un tegame facendo rosolare i gambi di prezzemolo in olio extravergine d'oliva, aggiungere le carcasse dei gamberi e rosolare il tutto a fiamma vivace. Bagnare con il cognac e lasciare evaporare; aggiungere l'acqua e condire con il sale. Portare il tutto ad ebollizione e lasciare cuocere per circa 1 ora a fiamma bassa. Filtrare il tutto e tenere in caldo.

#### PASTA E PATATE:

Far rosolare in un tegame un trito finissimo di aglio cipolla e sedano in olio extravergine d'oliva, aggiungere il gambetto di prosciutto tritato finemente e le patate precedentemente pelate e tagliate a dadini. Bagnare con acqua fino a coprire il composto ed aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi. Condire con sale pepe basilico tritato ed il pecorino tagliato a dadini piccolissimi. Portare ad ebollizione e lasciare cuocere circa 30 minuti e calare la pasta mista nella zuppa di patate precedentemente preparata. Durante la cottura aggiungere di tanto in tanto il fumetto di gamberi rossi fino a raggiungere la cottura della pasta che dovrà risultare di una consistenza cremosa, mantecare con olio extravergine d'oliva ed i gamberi rossi sguosciati tritati grossolanamente.