



Ricetta N. RE000906

Registrata in data 22 Dic 2016 alle ore 08:46

da SABRINA TUZI

## Mafalda si veste di verde

Mafaldine di Gragnano Pastificio dei Campi, crespigna, scampi dell' Adriatico, anice verde di Castignano, polline e cazole.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

320 g di Mafaldine di Gragnano;  
120 g di estratto di crespigna;  
n. 8 scampi (media grandezza);  
50 g di cazole (uova di pesci misti);  
20 g di anice verde;  
10 g di polline;  
foglia di sedano verde;  
crema d'aglio fermentato q.b.;  
olio extravergine d'oliva q.b.;  
sale e pepe q.b.

### Preparazione

Preparare la "bottarga" di cazole sbiancandole in acqua acidulata e lasciandole marinare per 3 giorni in soluzione 1:1 di sale, zucchero e 10 g di anice verde.  
Sgusciare gli scampi, batterli a mo' di carpaccio e condirli con sale, pepe ed i restanti 10 g di anice verde ridotti in polvere.

Poi, far bollire la pasta per tre quarti del suo tempo di cottura, nel frattempo emulsionare a caldo in una padella l' olio e un goccio d' acqua di cottura della pasta, la foglia di sedano verde ed infine aggiungere l'estratto di crespigna.  
Scolare poi la pasta, facendo proseguire la cottura in padella, mantecando con la crema d'aglio fermentato.  
Infine, impiattare mettendo alla base il "carpaccio" di scampi, adagiare sopra il nido di mafaldine e concludere con il polline ed una grattugiata di "bottarga" di cazole.

### Vino consigliato

Luce e Luna - Roberto Capecci (100% passerina);  
Fricandò - Al di là del Fiume (100% albana - in anfora-)