



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000779

Registrata in data 29 Set 2016 alle ore 10:30

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Paccheri rigati con crema di fave, scampi e calamarelle

Un primo piatto dal sapore delicato dello chef Giovanni Galderisi.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

280 g. Paccheri
500 g. scampi
120 g. calamarelle
400 g. fave
20 g. scalogno maturato
30 g. olio extravergine
200 g. brodo vegetale
30 g. concassé di pomodoro
3 g. maggiorana
2 g. aglio
1 g. peperoncino
150 g. brodo di pesce
sale e pepe

Preparazione

Procedimento

In un tegame mettere le fave con un fondo di scalogno maturato, coprire con del brodo vegetale e lasciate cuocere. Tenere da parte qualche favetta intera, mentre il resto frullarlo finemente condendo con sale e pepe. In una padella con olio extravergine di oliva, rosolare uno spicchio di aglio e peperoncino e spadellare gli scampi sgucciati, poi unite le calamarelle condendo a fine cottura con sale e pepe. Togliere dal fuoco e aggiungete un mestolo di fumetto di pesce. Avete preparato l' intingolo in cui mantecherete i paccheri rigati precedentemente cotti in abbondante acqua salata. Impiattare disponendo in modo alternativo i paccheri rigati, poi i pezzetti di scampi e le calamarelle, mentre la salsa di fave la userete decorando la pasta insieme alla con la concassé di pomodoro e i rametti di maggiorana.