

LA CARAVELLA A CASA TUA

Paccheri con gamberi, capesante e asparagi

Ingredienti per 4 persone

Paccheri 350g
Gamberi medi 300g
Capesante 8 pezzi
Pomodoro datterino 150g
Asparagi 300g
Scalogno 1 pezzo
Burro 50g
Olio extravergine 100ml
Brandy 30ml
Prezzemolo q.b
Basilico q.b
Sale q.b
Pepe q.b



Mondare e lavare bene gli **asparagi**, cuocerli in acqua leggermente salata per 4 minuti. Tagliarli a listarelle lasciando le punte intatte.

Pulire le **capesante**, lavarle accuratamente dalla sabbia ed estrarre la polpa tagliandola a fette. Sgusciare i **gamberi** tenendo da parte le teste, pulire accuratamente la polpa e tagliarla a tocchetti.

Rosolare in un filo d'olio lo **scalogno** tritato, adagiare le teste di gambero subito dopo, cuocerle per qualche minuto e sfumarle con il Brandy.

Aggiungere i **pomodori datterino** tagliati precedentemente a cubetti, con un bicchiere d'acqua e una punta di sale.

Dopo un paio di minuti schiacciare leggermente le teste con un mestolo e toglierle dalla pentola lasciando solo il sughetto che ne rimane.

Mettere a bollire l'acqua per la **pasta**, salarla al punto giusto e cuocere i paccheri (non girare spesso per non romperli, soprattutto nei primi 10 minuti di cottura).

Dopo la cottura della pasta, procedere al condimento, saltandola nel souté, aggiungendo gamberi, capesante e asparagi precedentemente conditi con sale, pepe, olio e basilico.

Se occorre, ci aiutiamo con dell'acqua di cottura e la noce di burro, una spolverata di prezzemolo e servire.

NOTE: Gamberi e capesante si mettono crudi a mantecatura della pasta, lasciandoli appena cotti, perché restino tenerissimi.

Ristorante La Caravella

via XXII Marzo 2399 Venezia - Italia

tel +39 041 5208901 - fax +39 041 5207131

info@restaurantlacaravella.com www.restaurantlacaravella.com