

PRIMI PIATTI

Linguine con zafferano, tartare di scampi

Ingredienti per 2 persone

180 g linguine
8 scampi irlandesi crudi (congelati a bordo)
1 bustina di zafferano
Burro q.b.
Bottarga di muggine in stecca q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale q.b.

Preparazione

In una pentola, mettere a bollire l'acqua salata per la pasta e, quando l'acqua bolle, buttare le linguine, verificando che il resto della preparazione proceda nei giusti tempi. (Se non si è pronti con la tartare, aspettare prima di buttare la pasta: le linguine cuociono in fretta!).

Nel frattempo: per la tartare di scampi a crudo usare sempre prodotti congelati a bordo. Bastano 4 scampi crudi per una porzione.

Rimuovere la testa degli scampi con un movimento delicato ma deciso, facendo attenzione a non creare spreco.

Praticare una pressione ai lati del dorso del carapace, girare lo scampo ed eliminare il carapace stesso.

Praticare una piccola incisione longitudinale con il coltello seghettato e rimuovere l'intestino, per garantire che il prodotto da tartarizzare sia pulito.

Tagliare grossolanamente lo scampo a pezzi, mettere in una ciotola e condire con olio extravergine d'oliva e una presa di sale.

Preparazione in padella: far sciogliere un po' di burro in padella e aggiungere un mestolo di acqua di cottura. Mentre il burro sfrigola, aggiungere lo zafferano in bustina e una presa di sale.

Scolare la pasta ben al dente e risottarla per almeno 1-2 minuti.

Impiattare per il lungo e adagiare la tartare di scampi su tutta la pasta, al centro. Spolverare o grattugiare la bottarga di muggine in stecca.