PRIMI PIATTI

Tagliolini in brodo di scampi

INGREDIENTI:
1 kg di scampetti vivi medio piccoli.
600 g di porri.
1 peperoncino piccante fresco (molto piccolo).
10 foglioline di maggiorana.
2 pomodori ben maturi.
Pepe nero macinato al momento.
Olio extravergine d’oliva.
Sale.
250 g di tagliolini all’uovo.

PREPARAZIONE
Affettate i porri e scottateli in 1 l e 1/2 di acqua pochissimo salata. Scolateli. Eliminate i semi e le venature del peperoncino e tritatelo finemente: mettetelo in un tegame ampio e basso con olio extravergine, i porri scottati, i pomodori a pezzi; fate andare a fuoco vivace, poi unite le teste degli scampi e saltate il tutto per 3 minuti. Versate in una pentola alta, unite l’acqua di cottura dei porri e fate bollire ancora per una ventina di minuti. Filtrate il fumetto e passate il resto al setaccio schiacciando bene i crostacei e i porri e unendo il ricavato al fumetto stesso. Rimettete quest’ultimo sul fuoco, pepatelo, aggiungete le code degli scampi sgusciate, aggiustate di sale e profumate con la maggiorana tritata finissima. Dopo 4 minuti buttate in questo brodo i tagliolini, portateli a cottura e servite in tazze.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150