

A close-up photograph of a white ceramic plate filled with Strigoloni pasta. The pasta is a long, thin, slightly curved shape, resembling a small ear of corn. It is coated in a light-colored sauce and garnished with several large, cooked shrimp, chunks of red tomatoes, and fresh green basil leaves. The plate is set on a light-colored wooden surface, and a blue and white striped cloth is visible in the foreground. The background is softly blurred, showing a white napkin and a glass of water.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

STRIGOLONI®

Tempo di cottura: 5 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 50%

Porzioni per cartone (1,5 kg): 15

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Strigoloni®

STRIGOLONI *con* CALAMARETTI, GAMBERI DI SICILIA *e* CORIANDOLI DI ZUCCHINE
ADAGIATI *in* SALSA DI CROSTACEI

400 g di Strigoloni
250 g di calamaretti
250 g di gamberi
120 g di zucchini
200 g di scampi
10 g di farina
140 g di pomodorini
olio extravergine di oliva
1/4 di cipolla
1/4 di carota
1 gambo di sedano, aglio
basilico, vino bianco, sale

Chef Pasquale Borrelli /
Ass. Cuochi di Torre del Greco

Pulite i calamaretti, i gamberi e gli scampi. Con gli scarti (carapaci, teste, ecc.) create una salsa di crostacei in questo modo: mettete in una pentola con olio un fondo di sedano, carota e cipolla. Fate soffriggere, poi aggiungete gli scarti. Dopo aver fatto rosolare il tutto per bene, aggiungete la farina per legare e infine l'acqua e i pomodorini precedentemente tagliati in due. Fate cuocere per circa 1 ora e quindi passate il tutto prima con il passaverdura fine e poi a chinois. Regolate di sale. Pulite le zucchini e fate dei coriandoli con la mandolina. In una padella met-tete l'olio, l'aglio schiacciato e il basilico. Fate rosolare e poi eliminate sia l'aglio che il basilico. Aggiungete i calamaretti, i gamberi e la polpa degli scampi, rosolate per poco tempo e salate. Bagnate con un po' di vino bianco e, appena sfumato, aggiungete la salsa di crostacei. Ricordate di conservarne un po' da disporre a specchio nei piatti. Cuocete gli Strigoloni in abbondante acqua bollente salata, colateli e conditeli con la salsa preparata in precedenza. Adagiate a specchio la salsa di crostacei messa da parte sul fondo del piatto e poi la pasta condita con la salsa. Un filo di olio extravergine di oliva a crudo e le zucchini decorative, precedentemente preparate, completeranno il piatto.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto