

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Margherite

AL SAPORE DI MARE

MARGHERITE AL SAPORE DI MARE *con* CREMA DI ZUCCA GIALLA *e* SCAMPETTI SALTATI

480 g di Margherite al sapore di mare
160 g di scampi medi sgusciati
4 scampi interi
100 g di polpa di zucca gialla
80 g di pomodorini pachino
20 g di peperone rosso
60 g di olio extravergine di oliva
30 g di cipolla
4 spicchi d'aglio
1 dl di vino bianco
1/2 dl di brandy
sale, pepe bianco

Team Work "Pé la Majell" / Ass. Cuochi di Pescara

Tritate uno spicchio d'aglio e la cipolla e fate imbiondire in una casseruola con metà olio. Versate la polpa di zucca tagliata a cubetti. Dopo circa un minuto di cottura a fuoco vivo, bagnate con il vino bianco; subito dopo moderate il calore e regolate di sale. Lasciate cuocere coperto per 7 minuti.

Una volta conclusa la cottura, frullate il composto in un mixer fino a ottenere una crema liscia. Fate rosolare in un pentolino con il rimanente olio gli altri 3 spicchi d'aglio e il peperone che avrete precedentemente tagliato a dadolini. Versate quindi gli scampi sgusciati e dopo un minuto bagnate con il brandy. Lasciate evapora-re. Successivamente toglie-te gli spicchi d'aglio e aggiungete i pomodorini tagliati a metà, salate e lasciate cuocere per altri 2 minuti.

Cuocete le Margherite al sapore di mare in abbondante acqua bollente salata insieme agli scampi interi; colate il tutto, toglie-te gli scampi e sgusciatene la coda. Disponete sul fondo del piatto la crema di zucca, adagiate le Margherite al sa-po-re di mare dando loro una forma circolare, condite con il composto di scampi e pomodorini, ponendo al centro lo scampo lessato. Finite con un filo d'olio extra-vergine di oliva a crudo e una macinata di pepe bianco.

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