

PACCHERI CON SCAMPI E VONGOLE VERACI

Ingredienti per 4 persone

300 g di mezzi paccheri
400 g di scampi
200 g di vongole veraci
1 bicchiere di brandy
1 bicchiere di vino bianco
100 g di pomodori datterini
50 g di doppio concentrato
100 g di polpa di pomodoro
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 peperoncino
1 limone
Sale di Mozia q.b.
Pepe nero q.b.
Olio EVO q.b.



Preparazione

Pulire gli scampi e metterli da parte. Lavare bene i carapaci per togliere le impurità.

Soffriggere le verdure, sedano, carota e cipolla; aggiungete i carapaci e lasciarli cuocere per 10 minuti. Sfumare con il brandy, aggiungere la polpa di pomodoro e il doppio concentrato e due litri di acqua fredda. Lasciate cuocere per trenta minuti circa. Passare tutto con un mixer ad immersione e filtrare con un colino.

Nel frattempo, fare cuocere le vongole a fuoco moderato.

Una volta preparate le basi, fare rosolare gli scampi sgucciati con olio EVO e peperoncino. Sfumare con il vino bianco secco e aggiungere il brodo di scampi. Incorporare l'acqua di cottura delle vongole veraci, aggiungere i datterini tagliati a pezzettini, a parte cuocete la pasta, scolatela al dente e lasciatela finire di cuocere per tre minuti circa con il sugo degli scampi.

Completate il piatto con le vongole veraci, due cucchiaini di olio e insaporite con una grattata di buccia di limone e qualche foglia di menta. Servite.

Lo Chef:

Pietro D'Agostino – Ristorante La Capinera

Pietro D'Agostino, classe '72, è il patron del ristorante La Capinera, a Taormina. Stella Michelin da 15 anni, guarda dalla sua terrazza il mare di Spisone, ancora oggi fonte di ispirazione ai fornelli; lo stesso mare, che, pure da bambino, gli ha fatto sognare di andare lontano.