

TAGLIOLINI CON GAMBERONI E FUNGHI PORCINI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- aglio
- sale
- 1 cipolla
- vino bianco (65ml)
- 1 sedano
- paprika
- 0.50 carote
- riso (40gr)
- semi di finocchio
- code di gamberi (300gr)
- Martini (20ml)
- cognac (20ml)
- curry
- semi di cardamomo
- pepe nero
- pomodori San Marzano (300gr)
- porcini freschi (300gr)
- tagliolini (400gr)

Come si prepara

Separare la polpa dei gamberoni dai carapaci.

Soffriggere in poco olio il sedano, la carota e la cipolla, aggiungere i carapaci e sfumare con 1/2 bicchiere di vino bianco, 1/2 bicchiere da liquore di Martini dry e 1/2 bicchiere da liquore di cognac.

Lasciare evaporare l'alcool e aggiungere le spezie varie, 2 pomodori maturi ed il riso.

Aggiungere acqua o brodo vegetale e cuocere finché il riso sia sfatto.

Lasciare raffreddare e frullare il tutto e, successivamente, passare il composto al passino fine.

Pulire i funghi porcini e tagliarli a dadi.

Mettere in padella l'olio, l'aglio, i funghi porcini e cuocerli per 10 minuti a fuoco medio.

Aggiungere la salsa dei carapaci con la polpa dei gamberoni e lasciare addensare.

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata, scolarli al dente e unirli alla salsa facendo ben amalgamare gli ingredienti.

Servire caldo.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Gradimento: 3

Tags

occasioni speciali, pasta fresca, new, feste, pasta all'uovo, tradizionale, gamberi, mediterraneo, sedano, paprika