

## RIGATONI DI GRAGNANO TRA MARE E MONTI

### INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr di pasta di Gragnano IGP trafileata al bronzo  
250 gr di gamberi freschi testa grossa  
3 funghi porcini grandi (o 400 gr di funghi porcini secchi)  
caviale o uova di lompo  
2 spicchi d'aglio  
Marsala q.b.  
3 rametti di timo fresco  
olio EVO  
sale/pepe q.b.  
olio prezzemolato



### PREPARAZIONE

Pulite gli scampi di carapaci e dagli intestini. Sciacquateli e riducete a tartare al coltello, massaggiare con olio Evo e tenete da parte.

Lavate le teste e mettetele in padella d'alluminio con un filo d'olio EVO, uno spicchio d'aglio privato dell'anima e lasciate soffriggere. Alzate la fiamma e annaffiate con un filo di Marsala. Lasciate restringere ed eliminate le teste dei gamberi e l'aglio.

Pulite i funghi dalla terra e tagliate a cubetti regolari. Cuocete velocemente in una padella d'alluminio con un filo d'olio, i rametti di timo e uno spicchio d'aglio tagliato a metà e privato dell'anima.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela leggermente cruda; risottatela nel ristretto di carapaci e marsala, aggiungendo l'acqua di cottura un mestolo alla volta. Controllate mano a mano la cottura e aggiungete i funghi, prestando attenzione a non disfarli.

Servite, adagiando sul fondo del piatto i rigatoni risottati con i funghi ciascuna portata delle piccole palline di tartare di gamberi e qualche perla di uova di pesce. Decorate con ciuffetti di timo e olio prezzemolato.

***N.B. Vista la stagionalità dei funghi porcini, questo piatto potrebbe essere preparato solo tra fine agosto e settembre. In certe annate, vista la rarità di questo prodotto, neppure in quei pochi giorni. È possibile dunque sostituire la materia prima fresca con dei funghi secchi, evitando però – in questo caso – di salare l'acqua di cottura della pasta.***