

SPAGHETTO CON CREMA DI PESCHE PEPERONI IN AGRODOLCE SU CRUDO DI MARE

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr di spaghetti di grano di Gragnano
30 scampi piccoli
2 peperoni gialli
1 pesca
1 cipolla bianca
3 cucchiaini di aceto di miele
3 cucchiaini di acqua
1 cucchiaino di zucchero di canna
sale/pepe
olio EVO
12 mandorle sgusciate
polvere di cipolla bruciata
qualche fogliolina di basilico



PREPARAZIONE

Mettete a bollire un pentolone d'acqua salata, in cui cuocerete gli spaghetti e che lascerete cuocere, scolandoli perfettamente al dente.

Pulite gli scampi, eliminando teste, carapaci e intestini. Sciacquateli sotto l'acqua fredda e asciugateli, tamponandoli con un foglio di carta da cucina. Riduceteli a tartare a punta di coltello e massaggiateli con un filo di olio. Aggiungete un pizzico di sale e tenete da parte.

Tagliate le mandorle a lamelle sottili.

Lavate frutta e verdura. Pelate la cipolla, tagliandola a rondelle e mettetela a soffriggere in una casseruola in teflon con un filo d'olio EVO. Con uno sbucciapatate, eliminate la pelle dei peperoni, tagliateli in quattro parti ed eliminate i semi all'interno. Tagliate anch'essi abbastanza finemente e metteteli a cuocere insieme alla cipolla. Lasciate insaporire per circa 5 minuti, aggiungete lo zucchero, l'acqua e l'aceto – abbassate la fiamma e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Assicuratevi che il composto sia rimasto leggermente liquido, regolate di sale e spegnete la fiamma. Spostate il tutto nel bicchiere del frullatore e aggiungetevi la pesca privata della pelle e del nocciolo. Aggiungete 3 cucchiaini di olio EVO e frullate, sino a ottenere una crema morbida e liscia.

Mantecate gli spaghetti nella crema di peperoni e pesche. Per evitare che il piatto raffreddi in tempo breve, suggerisco di effettuare questa operazione all'interno della pentola in cui avete cotto la pasta. Impiattate in piatti caldi, adagiando sul fondo la tartare di scampi e riponendovi sopra la porzione di spaghetti. Decorate con qualche fogliolina di basilico, una spolverata di mandorle e completate cospargendo un pizzico di polvere di cipolla bruciata.