

## SPAGHETTI TIEPIDI ALLA AMATRICIANA CON GAMBERI ROSSI E SORBETTO DI POMODORO

### **Ingredienti:** per 4 persone

- 8 code gamberi rossi
- q.b. sale, pepe e olio extra vergine

### Per il sorbetto di pomodoro:

- 330 g succo di pomodoro
- 4 g aceto di Xeres
- 2 fogli basilico
- 1 g succo di limone
- 3 g sedano
- 6 gocce Tabasco
- 70 g acqua
- 1 g fior di sale
- 4 g zucchero
  
- 200 g spaghetti
- 8 fette guanciaie di maiale stagionato
- 1 n scalogno
- q.b. teste dei gamberi

### **Preparazione:**

#### Per il sorbetto di pomodoro:

- mettere tutti ingredienti in un contenitore del paco jet
- congelare il tutto per 24 ore e passare nel paco jet
  
- frullare le teste dei gamberi e passare il tutto
- tagliare lo scalogno a brunoise e sbollentare leggermente
- cucinare la pasta
- condire la pasta senza metterla sul fuoco con guanciaie, scalogne ed olio extra vergine
  
- tagliare le code di gamberi a meta e condirli con olio, sale e pepe
- stendere una striscia della salsa nel piatto
- tendere i gamberi a cerchio sul piatto
- avvolgere la pasta e stenderla nello cerchio
- finire il piatto con una quenelle di sorbetto