

FETTUCCELLE CON SCAMPI E FAVE ALLA MENTA

Ingredienti:

- 80 gr Fettucelle Gerardo Di Nola **(cottura: 9 min)**
- 40 gr fave sbollentate e pulite
- 1 coda di scampo 2/4
- 3 code di scampi 8/12



per la bisque:

- 1 kg teste di scampi
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- 2 cucchiaini Brandy
- 1 gambo sedano
- 1 carota
- 4 scalogne
- 1/2 testa aglio
- 400 ml vino bianco
- 1000 ml fumetto di pesce
- 1 stella anice
- 10 grani pepe bianco
- 1 ramettotimo
- 2 basilico
- 1/2 foglio alloro
- 2 cucchiaini concentrato di pomodoro
- q.b. menta, testa di scampo per decorazione

Preparazione:

- preparare il fondo di scampi come il fondo d'astice
- mettere le Fettucelle nel bollitore
- riscaldare il fondo di scampi in una padella e finire la cottura delle Fettucelle nel fondo di scampi
- aggiungere nell'ultimo momento i scampi tagliati, le fave e la menta
- riscaldare il scampo con timo, scalogno, aglio, sale, pepe e olio extra vergine sotto la salamandra
- impiattare come nella foto