

FETTUCCELLE CON SCAMPI E FINFERLI

Ingredienti:

- 80	g	Fettucelle Gerardo Di Nola (cottura: 9 min)
- 40	g	finferli pulite
- 20	g	pancetta d'Oswaldo tagliata alla brunoise
- 10	g	scalogne tagliate alla brunoise
- 1		coda di scampo 2/4
- 3		code di scampi 8/12

per la bisque:

- 1	kg	teste di scampi
- 5	cucchiari	olio d'oliva
- 2	cucchiari	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	rametto di timo	
- 2		basilico
- 1/2	foglio	alloro
- 2	cucchiari	concentrato di pomodoro
-	q.b.	menta, testa di scampo per decorazione



Preparazione:

- preparare il fondo di scampi come il fondo dell'astice
- mettere le Fettucelle nel bollitore
- rosolare la pancetta e le scalogne in una padella con olio ed aglio
- aggiungere i finferli e bagnare con la bisque
- aggiungere le Fettucelle e finire la cottura
- aggiungere alla fine gli scampi tagliati e prezzemolo tritato
- riscaldare lo scampo con timo, scalogno, aglio, sale, pepe e olio extra vergine sotto la salamandra
- impiattare come nella foto