

Linguine con gamberetti rosa e mandorle

- **Ingredienti per:** 4 persone
- **Tempi di preparazione:** 1 ora e 30 minuti
- **Difficoltà:** media
- **Sostenibilità:** alcuni stock di gamberetti rosa di acqua profonda in Italia e nel Mar Mediterraneo sono in buono stato.
- **Stagionalità:** i gamberetti possono essere acquistati tutto l'anno
- Taglia minima di riferimento per la conservazione = 20 mm

Ingredienti

Ingredienti per i gamberetti

- 20 gamberetti grandi
- 4-5 cubetti di ghiaccio per la salsa di gamberetti

Ingredienti per il brodo

- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla tagliata a metà

Ingredienti per l'olio aromatizzato

- 1 spicchio d'aglio
- 2 peperoni dolci italiani (verdi, 10-15 cm)
- peperoncino

Ingredienti per la bisque

- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- foglie di alloro
- 500 g di cubetti di ghiaccio

Ingredienti per la crema di mandorle

- 100 g di mandorle pelate
- 600 g di acqua
- farina di mandorle, insaporita con 2 cucchiaini di olio EVO e un pizzico di sale

Ingredienti per la pasta

- 240 g di linguine di grano duro (60 g per persona)

Ingredienti per la decorazione

- 6 peperoni dolci italiani (verdi, 10-15 cm)
- 4 bacche di ginepro
- 1 cucchiaino di grani di pepe nero
- scorza di ½ limone biologico
- foglie di alloro

- 16 asparagi verdi (o in alternativa crescione) e un piccolo bouquet di farinello Buon Enrico (o piantaggine lanciuiola)

Preparazione

Preparazione dei gamberetti

- Sbollentare i gamberetti in acqua salata per un paio di minuti, mettere da parte e lasciare raffreddare in acqua ghiacciata. Pelarli con l'aiuto di un paio di forbici.
- Creare una salsa mescolando 1/3 delle teste e dei gusci con 4-5 cubetti di ghiaccio e 3-4 cucchiaini di olio EVO in un frullatore potente.
- Scolare.

Preparazione del brodo

- In una padella, aggiungere 1/3 delle teste e dei gusci, il gambo di sedano, la carota, la cipolla, 2 spicchi d'aglio, le bacche di ginepro e la scorza di limone + 500g di acqua.

Preparazione dell'olio aromatico

- In una padella, aggiungere 4 cucchiaini di olio EVO, 1 spicchio d'aglio, 2 peperoni dolci tagliati finemente e un pezzetto di peperoncino.
- Cuocere per un paio di minuti (2 minuti al massimo) e lasciare in infusione.
- Mentre l'olio è ancora caldo, usarlo per condire i gamberetti, aggiungere un pizzico di sale e mescolare il tutto con un cucchiaino.

Preparazione della bisque

- Preparare le altre teste e i gusci tostandoli in una padella in ferro con un po' di concentrato di pomodoro.
- Aggiungere 1 gambo di sedano, 1 carota, la cipolla e le foglie di alloro. Coprire con cubetti di ghiaccio (500 g) e cuocere per circa 10 minuti.
- Scolare e ridurre il liquido fino a ottenere una salsa densa.

Preparazione della crema di mandorle

- Mescolare le mandorle pelate con 300 g di acqua.
- Una volta ottenuta una miscela liscia, aggiungere 300 g d'acqua e un pizzico di sale.
- Continuare a cuocere fino a 100°C in 10 minuti.
- Frullare la miscela per 2 minuti alla massima potenza.

Preparazione della pasta

- Cuocere la pasta in acqua bollente per 4 minuti; scolare e terminare la cottura in una padella in ferro con il brodo di gamberetti.
- Quando le linguine sono "al dente", aggiungere un paio di cucchiaini di bisque di gamberetti e ridurre la salsa.
- Aggiungere gli asparagi o il crescione e il farinello Buon Enrico o la piantaggine a seconda della stagione.

Tocco finale

- Ritirare la padella dal fuoco, aggiungere i gamberetti.
- Tostare la farina di mandorle in forno a 200°C.
- Servire le linguine aggiungendo un paio di gocce della salsa di teste e gusci, alcune gocce di crema di mandorle e spolverare con la farina di mandorle tostata.
- Completare il piatto aggiungendo un paio di asparagi selvatici e del farinello Buon Enrico (o piantaggine), precedentemente bolliti in acqua salata, sulle linguine.