

Linguíni com gambas e amêndoas

- **Para:** 4 pessoas
- **Preparação:** 1 hora e 30 minutos
- **Dificuldade:** média
- **Sustentabilidade:** a gamba-branca encontra-se em bom estado em algumas partes das costas de Itália e do mar Mediterrâneo
- **Sazonalidade:** pode comprar gambas durante todo o ano
- Tamanho mínimo de referência de conservação = 20 mm

Ingredientes

Ingredientes para as gambas

- 20 gambas grandes
- 4-5 cubos de gelo para o molho

Ingredientes para o caldo

- 1 pé de aipo
- 1 cenoura
- 2 dentes de alho
- 1 cebola, cortada a meio

Ingredientes para o azeite aromatizado

- 1 dente de alho
- 2 pimentos-doces italianos (verdes, 10-15 cm)
- pimenta malagueta

Ingredientes para a sopa de marisco

- 1 pé de aipo
- 1 cenoura
- 1 cebola
- folhas de louro
- 500 g de cubos de gelo

Ingredientes para o creme de amêndoa

- 100 g de amêndoa pelada
- 600 ml de água
- farinha de amêndoa, temperada com 2 colheres de sopa de azeite extra virgem e uma pitada de sal

Ingredientes para a massa

- 240 g de linguíni de trigo (60 g por pessoa)

Ingredientes para a guarnição

- 6 pimentos-doces italianos (verdes, 10-15 cm)
- 4 bagas de zimbro
- 1 colher de sopa de grãos de pimenta preta
- raspa de 1/2 limão biológico
- folhas de louro

- 16 espargos selvagens (mastruço ou agriões, como alternativa) e um raminho de quenopódio (ou de tanchagem)

Preparação

Preparação das gambas

- Coza ligeiramente as gambas em água e sal durante alguns minutos, reserve e deixe arrefecer em água gelada. Descasque as gambas com uma tesoura.
- Para o molho, misture 1/3 das cabeças e das cascas com cubos de gelo (4-5) e azeite extra virgem (3-4 colheres de sopa) num copo misturador bastante potente.
- Coe a mistura.

Preparação do caldo

- Coloque 1/3 das cabeças e das cascas, o aipo, a cenoura, a cebola, 2 dentes de alho, as bagas de zimbro e a raspa de limão num tacho com 500 ml de água.

Preparação do azeite aromatizado

- Coloque num tacho 4 colheres de sopa de azeite extra virgem, 1 dente de alho, 2 pimentos-doces italianos finamente cortados e um pequeno pedaço de pimenta malagueta.
- Coza no máximo durante 2 minutos e deixe macerar.
- Utilize o óleo ainda quente para temperar as gambas, acrescente uma pitada de sal e misture todos os ingredientes com uma colher.

Preparação da sopa de marisco

- Aloure as restantes cabeças e cascas numa frigideira de ferro com um pouco de concentrado de tomate.
- Junte 1 pé de aipo, 1 cenoura, a cebola e as folhas de louro. Cubra com cubos de gelo (500 g) e deixe cozer durante cerca de 10 minutos.
- Coe e reduza o líquido até obter um molho espesso.

Preparação do creme de amêndoa

- Triture a amêndoa pelada com 300 ml de água.
- Quando obtiver uma mistura homogénea, acrescente 300 ml de água e uma pitada de sal.
- Deixe cozer, atingindo 100 °C em 10 minutos.
- Triture a mistura durante 2 minutos na potência máxima.

Preparação da massa

- Coza a massa em água a ferver durante 4 minutos; escorra-a e acabe de a cozer numa frigideira de ferro com o caldo de gambas.
- Quando a massa estiver *al dente*, acrescente algumas colheres da sopa de marisco e deixe reduzir o molho.
- Junte os espargos, os agriões ou o mastruço e acrescente quenopódio ou tanchagem, conforme a época.

Fase final

- Retire a frigideira do lume e junte as gambas.
- Torre a farinha de amêndoa no forno a 200 °C.
- Sirva os linguíni com umas gotas do molho de cabeças e cascas e umas gotas de creme de amêndoa e polvilhe com a farinha de amêndoa torrada.
- Termine de empratar dispondo sobre os linguíni alguns pedaços de espargos selvagens e de quenopódio (ou de tanchagem), previamente cozidos em água e sal.