

Linguini cu creveți și migdale

- **Pentru:** 4 persoane
- **Timp de preparare:** 1 oră și 30 de minute
- **Dificultate:** medie
- **Durabilitate:** În Italia și în Marea Mediterană, unele stocuri de creveți din specia *Parapenaeus longirostris* sunt în stare bună.
- **Sezonalitate:** Crevetele poate fi cumpărat tot anul
- Dimensiunea minimă de referință pentru conservare = 20 mm

Ingredienți

Ingrediente pentru creveți

- 20 creveți mari
- 4-5 cuburi de gheață pentru sosul de creveți

Ingrediente pentru supă

- 1 tulpină de țelină
- 1 morcov
- 2 căței de usturoi
- 1 ceapă tăiată pe jumătate

Ingrediente pentru uleiul aromat

- 1 cățel de usturoi
- 2 ardei grași (verzi, de 10-15 cm)
- Ardei iute

Ingrediente pentru supa concentrată (bisque)

- 1 tulpină de țelină
- 1 morcov
- 1 ceapă
- frunze de dafin
- 500 g cuburi de gheață

Ingrediente pentru crema de migdale

- 100 g migdale decojite
- 600 ml apă
- făină de migdale, condimentată cu 2 linguri de ulei de măsline extravirgin și cu un praf de sare

Ingrediente pentru paste

- 240 g de linguini din grâu (60 g/pers.)

Ingrediente pentru decorare

- 6 ardei grași (verzi, de 10-15 cm)
- 4 boabe de ienupăr
- 1 lingură boabe de piper negru

- coaja de la jumătate de lămâie bio
- frunze de dafin
- 16 bucăți de sparanghel sălbatic (creson de grădină sau de apă) și un buchet mic de talpa-gâștei (sau pătlagină cu frunze înguste)

Mod de preparare

Prepararea creveților

- Creveții se prefierb câteva minute în apă cu sare. Apoi se trag deoparte și se lasă să se răcească în apă rece ca gheața. Se curăță de carapace cu o foarfecă.
- Se prepară un sos amestecând într-un blender puternic 1/3 din capete și carapace cu câteva cuburi de gheață (4-5) și cu ulei de măsline extravirgin (3-4 linguri).
- Se strecoară.

Pregătirea supei

- Într-o tigaie se pun 1/3 din capete și carapace, țelina, morcovul, ceapa, 2 căței de usturoi, boabele de ienupăr și coaja rasă de lămâie + 500 g apă.

Prepararea uleiului aromat

- Se pun într-o tigaie 4 linguri de ulei de măsline extravirgin, 1 cățel de usturoi, 2 ardei grași tocați mărunt și o bucățică de ardei iute.
- Se lasă să se călească maximum 2 minute.
- Uleiul se utilizează, cât este încă fierbinte, pentru a asezona creveții. Se adaugă și un praf de sare și se amestecă toate ingredientele cu o lingură.

Prepararea supei concentrate

- Capetele și carapacele rămase se prăjesc într-o tigaie din fier, împreună cu puțină pastă de tomate.
- Se adaugă 1 ramură de țelină, 1 morcov, ceapa și frunzele de dafin. Se acoperă cu cuburile de gheață (500 g) și se fierb timp de aproximativ 10 minute.
- Se trece prin sită și se lasă lichidul să scadă până se obține un sos dens.

Prepararea cremei de migdale

- Se amestecă migdalele decojite cu 300 ml apă.
- După omogenizare, se adaugă 300 ml apă și un praf de sare.
- Se pune pe foc 10 minute, până ajunge la temperatura de 100°C.
- Amestecul se mixează 2 minute în blender, la putere maximă.

Prepararea pastelor

- Pastele se fierb 4 minute în apă clocotită; se scurg și se pun pe foc într-o tigaie din fier împreună cu supa de creveți.
- Când au ajuns la consistența *al dente*, se adaugă câteva linguri de supă concentrată de creveți și se lasă să scadă.
- Se adaugă sparanghelul, cressonul de apă sau de grădină și talpa-gâștei sau pătlagină, în funcție de ce se găsește în anotimpul respectiv.

Finisare

- Se ia tigaia de pe foc și se adaugă creveții.
- Făina de migdale se rumenește în cuptor la 200 °C.
- Pastele se servesc stropite cu câteva picături de sos de capete și carapace, câteva picături de cremă de migdale și presărate cu făina de migdale rumenită.

- Se completează farfuria dispunând peste paste câteva bucăți de sparanghel sălbatic și talpa-gâștei (care poate fi înlocuită cu pătlagina), fierte anterior în apă cu sare.