

BIGOLI AL TORCHIO CON FIORI DI ZUCCA E SCAMPETTI NOSTRANI SU CREMA DI PATATE

preparazione: 70 minuti

cottura: 60 minuti

difficoltà: media

Confezionate il brodo di pesce seguendo la ricetta a pag. 108. Confezionate anche i bigoli seguendo la ricetta a pag. 108.

Lavate accuratamente gli scampetti sotto acqua corrente e togliete loro il carapace facendo attenzione a non staccare le code dalle teste. Tagliate a *julienne* i fiori di zucca e trasferiteli in un tegame con poco olio fatto scaldare insieme allo spicchio d'aglio, facendoli cuocere per 2'. Aggiustate di sale e pepe.

Unite gli scampi e bagnateli con un goccio d'acqua e una spruzzata di vino bianco, quindi aggiungete un pizzico scarso di curry.

Lavate e sbucciate le patate e fatele cuocere nel brodo di pesce insieme a mezza cipolla, il rimanente vino e un filo d'olio. A cottura ultimata (circa un'ora) aggiustate di sale e passate tutto al mixer per ottenere una crema dalla consistenza vellutata.

Lessate i bigoli in abbondante acqua a bollore salata, scolateli e saltateli nel tegame con i fiori di zucca e gli scampetti.

Versate a specchio la vellutata di patate nelle fondine calde, adagiatevi sopra i bigoli posizionando gli scampi in vista e servite subito guarnendo il piatto con una macinata di pepe fresco, poco prezzemolo tritato e gocce di olio extravergine d'oliva.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di bigoli
(vedi ricetta a pag. 108)
- 300 g di scampetti nostrani freschi
- 250 g di fiori di zucca freschi
- 2 patate di grossa dimensione
- 1 cipolla bianca
- olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 2,5 dl di Merlara Bianco Doc
- 0,5 l di brodo di pesce
(vedi ricetta a pag. 108)
- curry in polvere
- prezzemolo
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Merlara Malvasia Doc

RICCARDO BOTTARI E LARISA GUZUN ANTICA OSTERIA BOTTARI, MEGLIADINO SAN VITALE

