

# MEZZE PENNE IN CREMA DI SCAMPI E CROCCANTE DI ZUCCHINE



RICETTA PER 5 PERSONE

400 g di mezze maniche  
800 g di scampi misura media  
250 grammi di burrata  
uno scalogno  
bicchiere di vino bianco  
sale qb  
pepe rosa qb  
un litro d'acqua  
un cucchiaino di doppio concentrato di pomodoro  
2 zucchine medie

## SVOLGIMENTO

Per prima cosa puliamo gli scampi, prelevando le teste carapace e togliamo l'intestino. In un tegame mettiamo un giro d'olio evo, lo scalogno, copriamo con M.C. e rosoliamo per 2 minuti. Versiamo dentro teste e carapace, copriamo e facciamo andare per altri 3 minuti. A questo punto versiamo dentro il vino bianco e facciamo evaporare.

Versiamo l'acqua, aggiustiamo di sale e pepe e facciamo cuocere a fiamma alta fino a quando l'acqua bolle, poi abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 45 minuti. Filtriamo la riduzione dei scampi.

Nello stesso tegame mettiamo un giro d'olio, un cucchiaino di doppio concentrato e facciamo rosolare per un minuto. Mettiamo dentro la pasta, versiamo la riduzione, copriamo con M.C. e aspettiamo che il brodo vada ad ebollizione. Abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per 11 minuti.

Nel frattempo in un robot da cucina frulliamo la burrata. Spegliamo il gas e versiamo dentro la pasta la crema di burrata. Mantechiamo il tutto aggiungendo la polpa degli scampi e decoriamo il piatto con la julienne di zuccina precedentemente fritta in abbondante olio di semi, diamo una sgranata di pepe rosa.

Paolo Fugali