

CASERECCE CON RAGÚ DI GAMBERONE, CREMA DI PEPERONE GIALLO, POMODORINI CONFIT

Un primo di mare dall'aspetto invitante e dal gusto irresistibile.

Difficoltà: facile

4 persone

Tempo: 90' (1h 30')

Ingredienti

- 360 g Caserecce

PER IL BRODO

- 120g di carote
- 80g di cipolla
- 450g di zucchine
- 1 foglia di alloro
- 1,5 litri d'acqua fredda

PER IL RAGÚ

- 1,6 kg di gamberoni
- 240 g di cipolle
- Cannella

PER I POMODORINI CONFIT

- 300 g di pomodorini
- 3 g (1 cucchiaino) di sale
- 3 g (1 cucchiaino) di zucchero
- Origano

PER LA CREMA DI PEPERONE

- 400 g di peperoni gialli
- 4 g di spicchi d'aglio
- Sale
- Olio extravergine d'oliva



Procedimento

Preparare i pomodorini confit tagliandoli a metà, togliere i semi e acqua interna con un cucchiaino e disporli su una pirofila o teglia con carta forno. Cospargerli con sale e zucchero, un po' di origano e un filo d'olio extravergine d'oliva. Cuocere in forno statico a 150°C per un'ora e mezzo.

Nel frattempo, pulire i gamberoni togliendo testa e carapace (ma senza gettarli) e asportando l'intestino interno. Tritare la polpa e mettere da parte.

Preparare la base di un brodo con carota, cipolla, zucchina e alloro (a piacere, anche il sedano). Quando l'acqua inizia a sobbollire, separare 2-3 mestoli e tenerli da parte in un contenitore, unire teste e carapaci al brodo in pentola e proseguire la cottura a fiamma bassa per mezz'ora. Al termine, filtrare con un colino e un panno pulito.

Affettare la cipolla bianca in maniera sottile e farla stufare in un tegame con un po' d'olio extravergine d'oliva e un paio di mestoli di brodo di gamberone, proseguire la cottura bagnando qualora il liquido si asciugasse finché la cipolla non è quasi fondente.

Aggiungere i gamberoni tritati e continuare la cottura a fiamma bassa per 20 minuti. Aggiustare di sale. Al termine, a piacimento, aggiungere un pizzico di cannella.

Pulire il peperone giallo togliendo semi e cellulosa interna (e la pelle, se per voi è indigesta), tagliare a tocchetti e rosolare con uno spicchio di aglio affettato e olio extravergine d'oliva, bagnare col brodo vegetale separato prima di aggiungere teste e carapaci. Al termine della cottura, frullare, setacciare e aggiustare di sale.

Cuocere le caserecce al dente e saltarle poi in padella con il ragù di gamberone per mantecare il tutto.

In un piatto da portata mettere un paio di cucchiari di crema di peperone, le caserecce con il ragù di gamberone e rifinire con 3-4 pomodorini confit.