

24- Linguine agli scampi, zafferano e Pastis

Ingredienti per due persone: 400 g di scampi freschi oppure code di scampi surgelate 1 pacchetto da 200g, 250 g di linguine, 100ml di vino bianco secco, 1 bicchierino di Pastis, 3 spicchi d'aglio, olio q.b., 1 bustina di zafferano, sale

Scegliere i due scampi più belli e metterli da parte.

Pulire il resto eliminando le zampette e le teste, avendo cura di non gettare queste ultime se volete potrete fare un fumetto con cui diluire il sugo. Mettere a bollire la pentola per la pasta.

Porre in una padella capiente gli altri spicchi d'aglio, l'olio e soffriggere senza far colorire troppo. Aggiungere gli scampi e saltare velocemente, aggiungere il vino bianco (poco) ed il fumetto (se lo avete fatto) e far restringere (gli scampi non devono cuocere molto). Aggiungere lo zafferano.

Aggiungere anche i crostacei da decorazione e versare il Pastis (1 bicchierino x 2 persone).

Cuocere le linguine e scolatele molto al dente. Rimuovete dalla padella i due scampi interi prima di versarvi la pasta.

Il metodo migliore per pulire gli scampi è lasciare la polpa delle code nel carapace inciso per meglio estrarne poi il contenuto.