

Mezzi paccheri rossi alla crema di scampi e gamberi con piselli liquidi e mosaico di crudi di mare
Chef Crescenzo Scotti

Per questo piatto la base della crema di gamberi e scampi è una crema gelata, ovvero un succo derivato dalle loro teste, una bisque a freddo (centrifughe).

Succo di gambero:

150 gr di teste di gamberi rosso
30 gr di acqua gassata
un pizzico di sale
10 gr di olio extravergine
una micro percezione di zucchero

Lavare bene le teste privandole dello sporco e dal nero, fare una centrifuga, filtrare e mettere in un bicchiere paco jet, congelare e pacossare 2/3 volte con lama da congelato.

Succo di scampi:

120 gr di teste di scampi senza chele
30 gr di acqua gassata,
7 gr di olio extra vergine
un pizzico di sale
una percezione di zucchero

Stesso procedimento dei gamberi.

Per la base della salsa:

1 cucchiaino di crema di aglio dolce
olio delicato

Rosolare cubetti di 3 gamberi e scampo tagliato, aggiungere le creme gelate di scampo e gambero, e mantecare la pasta.

Servire mettendo i paccheri allineati su un rigo di crudo di crostacei pacossati, farcirli con i pezzi di gamberi e scampi, irrorandoli con la salsa legata.

Creare sul piatto un mosaico con varie tartare:

ricciola, dentice, seppia bianca e nera, astice, scampo, gambero, ed intervallando qua e là qualche gnocco liquido di piselli.