

CALAMARATA, DATTERINO GIALLO, SCAMPI E ACCIUGA



Tempo: 30 min. Difficoltà: Bassa Persone: 1

INGREDIENTI

Gr 90 pasta tipo calamarata
4 scampetti
Gr 100 datterino giallo
Gr 10 olio
Sale
Pepe
Olio all'aglio

n 4 acciughe
gr 50 patata bollita
gr 10 olio evo
pepe q.b.
acqua q.b

PREPARAZIONE

Con i datterini gialli preparare una semplice salsa al pomodoro.
Una volta cotta, frullarla e setacciarla.

Eviscerare gli scampi e saltarli in padella con olio, sfumarli e aggiungere un mestolo di fumetto; portarli a cottura facendo ritirare il sughetto.

Nel frullatore o minipimmer inserire tutti gli ingredienti per la salsa alle acciughe.

Cuocere la pasta al dente e saltarla con la salsa di datterini e gli scampi.



Impiattare aggiungendo qualche goccia di salsa d'acciuga e il pesto di prezzemolo.



www.scuoladelgusto.it