



Spaghetti alle vongole con crema di scampi - Chef Francesco Arena

Preparazione:

Per la crema di scampi

Soffriggere sedano carote e cipolla con olio extra vergine di oliva, aggiungere poi gli scampi tagliati a pezzettini e far rosolare, quando assumeranno un colorito rossastro aggiungere due manciate di riso crudo mescolare per qualche secondo poi aggiungere due cucchiari di concentrato di pomodoro, versare poi un litro di fumetto di pesce e far cuocere per circa un'ora, infine aggiustare di sale e pepe

Per le vongole

Pulire accuratamente le vongole con abbondante acqua scartando quelle rotte e quelle con la sabbia. Fare un fondo di aglio e olio, aggiungere poi le vongole coprire con un coperchio, dopo qualche minuto versare il vino lasciarlo evaporare aggiungere poi il prezzemolo e coprire fino a cottura ultimata.

Intanto cuocere gli spaghetti in abbondante acqua poco salata

Saltare la pasta con le vongole e la crema di scampi facendoli legare con un po' di acqua di cottura delle vongole e quindi comporre il piatto.

Chef Francesco Arena



[Read More](#)
