
NASTRINI CON RAGÙ DI CROSTACEI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo nastrini,
- 6 scampi grandi.

Per il brodo:

- sedano,
- cipolla,
- aglio fresco,
- timo.

Per il ragù:

- 500 g di mazzancolle,
- 500 g di gamberoni,
- burro,
- 4 pomodori san marzano molto maturi,
- peperoncini interi,
- aglio,
- cognac,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Per le polpette:

- 50 g di formaggio pecorino dolce,
- 50 g di formaggio parmigiano reggiano,
- 2 melanzane grandi,
- 2 uova intere,
- peperoncino in polvere,
- 1 spicchio di aglio,
- pangrattato,
- prezzemolo,
- olio d'oliva extra-vergine,

- sale.

Prima di tutto preparare le polpette (si possono fare anche il giorno prima).

Tagliare le melanzane a metà per il senso della lunghezza, togliere con un cucchiaino la parte interna con i semi e lessarle in acqua leggermente salata per circa 15 minuti; quando si sono completamente raffreddate tritarle con il coltello fino a ottenere una poltiglia (meglio non usare il mixer); aggiungere quindi le uova, 1 spicchio d'aglio tritato, prezzemolo tritato, il peperoncino, il sale e tutto il formaggio grattugiato.

A questo punto aggiungere il pangrattato fino a raggiungere una consistenza tale da poter formare delle polpettine non più grandi di 2,5 cm di diametro.

Friggerle in olio d'oliva extra-vergine finché risulteranno ben dorate.

Preparare il ragù: sgusciare le mazzancolle e i gamberoni, tenendo da parte teste e gusci.

Scaldare in padella 50 g di burro e due cucchiaini d'olio, aggiungere 1 spicchio d'aglio schiacciato e 1 peperoncino intero e subito dopo le mazzancolle, il tutto a fiamma vivace; fiammeggiare con due dita di Cognac e salare, togliere tutto dal fuoco.

Ripetere l'operazione con i gamberoni.

Tenere i crostacei da parte con il loro sughetto e nella stessa pentola soffriggere 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino intero e far saltare per 5 minuti i pomodori spellati e tagliati a tocchetti; salare e unire ai crostacei.

Lessare i nastri nel brodo preparato con le teste e i gusci dei crostacei, messi da parte, con l'aggiunta degli odori e di un rametto di timo aromatico; nel frattempo preparare gli scampi interi, tagliati nella parte superiore con una forbice e saltarli per circa 10 minuti con una noce di burro e due cucchiaini d'olio.

Scolare i nastri bene al dente e saltarli in una padella capace con il ragù.

Servire direttamente con la padella, disponendo le polpette, leggermente scaldate in forno, su tutta la circonferenza e gli scampi a raggiera.

Se il ragù dovesse essere troppo denso, allungarlo con un poco di brodo dei crostacei.