

Insalata di scampi e porcini su zucchini tiepidi e concassea di pomodoro

Ingredienti (per 4 persone)

12 scampi interi
1 porcino da 150 gr
200 gr di zucchini
2 pomodori rossi sodi e di media grandezza
½ porro
1 spicchio d'aglio
basilico
prezzemolo
pepe bianco macinato al momento
prezzemolo riccio per guarnizione



Preparazione

Prendere i 12 scampi, liberarli dal carapace e tenere da parte 8 teste. Pulire la polpa, levando il filo nero e tagliarla a metà. Cuocere le otto teste a bagnomaria e raffreddarle in acqua e ghiaccio (serviranno per la guarnizione). Preparare una concassea di pomodoro in questo modo: scottare i pomodori, pelarli, liberarli dai semi, tagliarli a cubetti piccoli e condirli con sale, pepe e olio extravergine.

Lavare gli zucchini e tagliarli a dadini molto piccoli. In una padella mettere un po' d'olio extravergine e rosolarvi lo spicchio d'aglio, levarlo e unire la dadolata di zucchini. Saltarle velocemente per pochi minuti e condire con poco sale, basilico e prezzemolo pestati finemente. Spegnerne il fuoco. Pestare il porro e brasarlo in padella con un po' d'olio. Unire gli scampi, salare, pepare e cuocere per pochi minuti a fuoco vivace. Unire i porcini, precedentemente lavati e tagliati a fettine sottili, mescolare e levarli dalla fiamma. Su un piatto caldo adagiare al centro la dadolata di zucchini sistemarvi sopra gli scampi coi porcini e condire con concassea di pomodoro. Guarnire con le teste e il prezzemolo riccio.