



Gnocchi agli scampi e fiori d'aglio

by Alfred Keller's Chef Thomas Brasleret

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 kg scampi
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 porro
- 1 pomodoro (tagliato a dadini)
- 1 cucchiaino concentrato di pomodoro
- 250 ml vino bianco
- 1 l. acqua fredda
- 1 cipolla rossa (tagliata ad anelli per guarnire)
- 1 cucchiaino olio d'oliva
- 50g burro (da cucina)
- 400g gnocchi
- fiore d'aglio

Preparazione:

1. Pulite gli scampi separando la testa dalla coda e metteteli da parte. Conservate l'interno della testa per il sugo ed eliminate la parte esterna che è amara.
2. Schiacciate leggermente la coda degli scampi per romperla e poi toglieteli dal guscio. Conservate i gusci per il sugo (non gettateli via!)

Per fare il sugo:

1. Versate un po' di olio d'oliva in una padella piuttosto larga, scaldatela bene fino a far caramellare l'olio.
2. Quando inizia a bruciare (che è ciò che vogliamo), aggiungete i gusci e le teste degli scampi.
3. Non state a mescolarli ed a girarli troppo a lungo. Bisogna lasciarli cuocere perché prendano colore, quindi fate con calma.
4. Aggiungete le verdure, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, quindi mescolate bene e velocemente il tutto. È necessario farle cuocere fino a che raggiungono una buona doratura senza bruciarle.
5. Ora, aggiungete il vino bianco. Se non vi piace il vino, potete usare il succo di un agrume qualsiasi, come succo di limone o d'arancia. (Consiglio: I gusci e le verdure caramellati daranno un sapore eccezionale al vostro sugo)



6. Quando il vino evapora iniziate a cuocere a fuoco alto per togliere acidità al sugo. Quindi, aggiungete i pomodori tagliati a dadini.
7. Aggiungete circa 1 litro d'acqua alla padella. Fate in modo di usare acqua fredda che avrà una resa migliore di quella calda sul sugo.
8. Abbassate la fiamma e cuocete il sugo a fuoco lento per 30-40 minuti.

Per fare gli gnocchi:

1. Versate gli gnocchi in una pentola d'acqua bollente, mescolate perché non si attacchino e lasciateli cuocere per alcuni minuti. Quando iniziano a galleggiare, vuol dire che sono cotti.
2. In un'altra padella mettete un po' di burro e scottate 2 degli scampi, poi metteteli da parte.
3. Per cucinare gli gnocchi mettete un po' di burro in una padella, scolate e aggiungete gli gnocchi lasciandoli cuocere finché non diventano dorati, quindi aggiungete gli scampi, il sugo e lasciate che si restringa, ma non tanto da asciugarsi.

Servire:

- Mettete gli gnocchi in un insalatiere per la pasta, o in un piatto profondo. Non dev'essere niente di eccessivo se lo servite a casa in famiglia. Ci interessa di più il gusto dell'aspetto.
- Aggiungete un po' di cipolla rossa tagliata ad anelli e i due scampi scottati che avete messo da parte.
- Guarnite con qualche fiore d'aglio, o cipolla frita, prezzemolo o altre erbe aromatiche che avete a disposizione.

Bon appétit!

Video:

<https://youtu.be/v8PSYnE1ikI>