

Insalatina tiepida di scampi e fave



Ingredienti per 4 persone

1 kg di scampi freschi di dimensione media

2 kg di fave fresche intere

1 cipollotto fresco

1 mazzetto di prezzemolo

50 gr. di olio extravergine di oliva

sale e pepe, qb

per la bisque sedano, carote e cipolla tritata

→ **Il vino consigliato**

*Per accompagnare questo piatto, il nostro sommerlier,
Antonio Temperini, consiglia un vino bianco dal gusto secco
e con aromi fruttati:*

Pignoletto d.o.c., Villa Bassi

→ **Preparazione**

Sgusciare gli scampi e lasciare da parte la polpa. Rosolare in tegame le verdure ed aggiungere i carapaci degli scampi, aggiungere 1/2 litro di acqua e lasciar cuocere per 20 minuti.

Terminata la cottura, filtrare il tutto.

Nel frattempo, sgusciare le fave, tritare finemente il cipollotto e rosolare in padella. Quindi aggiungere le fave, cuocerle velocemente e cospargerle di tanto in tanto con la bisque.

Quasi terminata questa preparazione, aggiungere gli scampi, insieme a sale e pepe. Terminare quindi la cottura di fave, scampi e bisque, aggiungendo una spolverata di prezzemolo.