

Michele D'Agostino

Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine

Professionale dei Maestri di cucina

Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia

Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola
di aggiornamento della Federcuochi

Componente Euro-Toques Italia

Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagastinochef@libero.it – michele@fic.it



Perline di semola alla vellutata di gamberi

Cat. Primi piatti



per gli gnocchi

200 g di semola di grano duro

40 ml di acqua

pizzico di sale

per la salsa ai gamberi

800 g gamberi

1/2 cipolla tritata

2 cucchiaini di farina

1/2 bicchiere di cognac

500 ml di acqua

150 ml passata di pomodoro

peperoncino

prezzemolo tritato

noce di burro

olio q.b.

sale

PROCEDIMENTO

Preparare la farina a fontana, aggiungervi al centro un pizzico di sale . Impastate e lavorate sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per qualche minuto e poi stenderlo e formare palline di circa 2 cm. di diametro e dar loro la forma aiutandovi con una tavoletta rigata. Quando la salsa è pronta farli bollire in acqua bollente per circa 6 minuti.

Per la salsa, sgusciare i gamberi, tenere da parte le code mentre schiacciate la loro testa aiutandovi col batticarne. Rosolare la cipolla nell' olio aggiungere le teste, rosolare bene, mettere la farina, il cognac e allungare il tutto con 500 ml di acqua. Aggiungere poi la passata di pomodoro e mezzo peperoncino piccante e fare cuocere il tutto per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo, frullare il tutto e passarlo attraverso un passino in una casseruola. A questo punto si possono cuocere gli gnocchi mentre nella salsa si aggiungono le code dei gamberi sgusciati, si fanno cuocere per 3 minuti, si aggiunge il prezzemolo tritato , si sala e per ultimo si aggiunge la noce di burro. Versate questa salsa sugli gnocchi scolati.