

Scampi al profumo di vaniglia

Ingredienti per 2 px

160 gr di scampi freschi sgusciati

4 cl di olio extravergine di oliva

10 gr di porro finemente tritato

4 cl di fumetto di pesce

1 baccello di vaniglia

60 gr di riso tipo venere

4 cl di rum scuro

Sale, pepe, farina q.b.

Preparazione

1. Aprire con un taglio longitudinale il baccello di vaniglia, togliere i semi e con una metà si aromatizza l'olio e con l'altra metà il rum per una quindicina di minuti, quindi togliere la vaniglia e procedere nella preparazione.
2. Scaldare la padella con l'olio aromatizzato, aggiungere il porro e lasciare imbiondire. Aggiungere gli scampi precedentemente infarinati, quindi il sale e il pepe macinato con il mulinello.
3. Unire il fumetto e far cuocere un paio di minuti a fuoco basso, finché la salsa di cottura sia divenuta cremosa.
3. Alzare la fiamma e flambare con il Rum aromatizzato.
4. Servire su un piatto piano ben caldo sul quale avremo già disposto una formina di riso pilaf tipo venere.

Consigli e curiosità

E' una ricetta inedita della cucina di sala, può essere servita in abbinamento con:

a) Moscato Giallo selezione Francesco Moser (Trentino) oppure

b) Jalè (Cusumano) Chardonnay 100% (Sicilia)

Ricetta preparata e verificata da Franco Tacconelli