

Pennette alla vodka e gamberetti

Ingredienti:

- 200 g penne rigate
- 200 g gamberetti
- 250 g passata di pomodoro
- 50 ml vodka
- 80 g panna da cucina
- olio EVO
- 1 spicchio aglio
- sale
- pepe
- prezzemolo

Procedimento

Pulite i gamberi e fate cuocere con uno spicchio di aglio e prezzemolo le teste e gli scarti, sfumate con un goccio di acqua calda e fate ridurre. Filtrate e tenete da parte la salsa.

In una padella mettete un bel giro d'olio e uno spicchio di tritato. Fate insaporire e aggiungete i gamberetti. Lasciate cuocere qualche minuto.

Quando i gamberetti avranno preso colore alzate la fiamma e aggiungete la vodka.

Nel frattempo, mettete sul fuoco una pentola d'acqua con il sale a bollire, buttate la pasta. Nella padella dei gamberetti andate ad aggiungere la passata di pomodoro, la salsa di gamberi, il sale e il pepe e mescolate tutto. Da ultimo aggiungete la panna.

Fate addensare leggermente. Scolate e aggiungete la pasta. Completate con prezzemolo tritato.

Crêpes Suzette

Ingredienti:

- farina 140 g
- zucchero 30 g
- uova 3
- latte intero 300 g
- burro fuso 70 g

Per la salsa:

- arance con buccia edibile 3
- zucchero 50 g
- burro 100 g
- mezzo bicchiere di cognac
- fiori edibili per decorare

Procedimento

Unite in una ciotola capiente la farina, lo zucchero, le uova e il latte e con il frullatore a immersione frullate fino a ottenere un composto liscio e fluido, senza grumi. Aggiungete poi il burro fuso a filo, continuando a lavorare.

Una volta pronto, filtrate la pastella con un colino e lasciatela riposare coperta con pellicola per alimenti per circa un'ora, in frigorifero. Trascorso questo tempo, scaldate una padella antiaderente, ungetela accuratamente con una noce di burro e con un pezzo di carta assorbente eliminate l'eventuale eccesso. Versatevi quindi un mestolo di pastella, inclinate e ruotate la padella in modo da distribuirla in maniera uniforme su tutta la superficie. Lasciate cuocere per un paio di minuti a fuoco medio-basso. Con una spatola girate la crêpe e continuate la cottura sull'altro lato. Procedete allo stesso modo fino a completare tutte le crêpes.

In una padella mettete lo zucchero e fatelo sciogliere fino a caramellare. Prelevate la scorza dalle arance e tagliatela finemente a julienne, dunque tenetela da parte. Spremete il succo delle arance, riscaldatelo e aggiungetelo nella padella con il caramello.

Crêpes Suzette

Fate sciogliere nuovamente lo zucchero qualora dovesse risultare cristallizzato. Raggiunto il bollore, aggiungete la scorza di arancia a julienne e 2/3 del burro. Nel frattempo, piegate in quattro le crêpes.

Immergete le crêpes nella salsa e cuocetele per qualche minuto, fino a che si crei una cremina densa. Flambate con il cognac e con un cucchiaio ricoprite le crêpes con la salsa.