

FIDEUA' AI GAMBERI E MAZZANCOLLE CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA

Quando ho letto il tema del mese dell'MTC ho pensato fosse difficile, più che altro per l'interpretazione che bisognava dargli e io non ho avuto per niente tempo di pensare a come elaborarla.

Inizialmente avevo pensato di saltare questo mese, per motivi che alcuni di voi hanno letto, ma oggi però ho voluto dedicarmi alla cucina e ho pensato di preparare questa ricetta, mi sono immaginata su una nave di pirati (ok, non chiedetemi il perchè, la testa a volte fa strane associazioni)....

...“Sotto un sole cocente, grossi galeoni navigano in splendidi mari turchesi mentre isole colme di verdi palme lussureggianti si stagliano all'orizzonte. Nella cambusa della nave è ora di preparare il pranzo e naturalmente non manca il pesce fresco e le verdure di lunga conservazione, il tutto viene insaporito con delle spezie saccheggiate in giro per il mondo!!!”

Ecco come dalla mia testa è uscita la Fideua'



**FIDEUA' AI GAMBERI E MAZZANCOLLE
CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA**

per 2 persone

200 gr di spaghetti

20 gamberetti

4 mazzancolle

2 carote piccole

2 piccole cipolle di tropea

1 pomodoro rosso

per la salsa

1 tuorlo

80 ml di olio di semi

sale, pepe

20 gr di mandorle salate con la buccia

chili rosso in polvere
zafferano
per il brodo vegetale
1 gambo di sedano
1 cipolla piccola
1 carota
sale



ombelicodivenere.blogspot.it

In un tegame mettete un litro e mezzo di acqua con una carota, un gambo di sedano e una piccola cipolla, salate e fate bollire lentamente per un'ora e mezza.

Pelate le carote e tagliatele a striscioline sottili, tagliate le cipolle a rondelle sottili.

In una padella scaldate un po di olio extravergine d'oliva, fate rosolare le carote qualche minuto unite le cipolle,

tagliate il pomodoro ed eliminate tutti i semi, riduceteli a cubetti e uniteli alle altre verdure, dopo pochi minuti togliete la padella dal fuoco, salate.

In un'altra padella scaldate dell'olio evo, fate rosolare qualche minuto le mazzancolle, poi unite i gamberetti e continuate la cottura qualche altro minuto poi togliete dal fuoco.

Spezzate gli spaghetti in parti lunghe 3-4 cm, in una padella larga mettete un filo di olio extravergine d'oliva, fatevi rosolare uno spicchio d'aglio e poi aggiungete gli spaghetti, mescolate continuamente per non farli bruciare. Coprite appena con il brodo vegetale, unite le verdure, dopo circa 5 minuti unite le mazzancolle e dopo qualche minuto anche i gamberetti. Proseguite la cottura finchè gli spaghetti saranno cotti, eventualmente aggiungete altro brodo.

Montate con una frusta il tuorlo con poco sale e pepe, iniziate ad unire l'olio di semi qualche goccia alla volta continuando sempre a montare.

Frullate le mandorle con l'aglio finchè si formerà una crema, unitela alla maionese, aggiungete zafferano e chili a piacere (io ho messo la punta di un cucchiaino di entrambi), servitela assieme alla fideua'





PS. visto quello che sta succedendo voglio dedicare questa ricetta a mio nonno, le stoviglie che ho usato sono tutte le sue e so che è sempre contento quando puo darmi qualcosa, credo sarebbe felice di sapere che mi sono servite!!



con questa ricetta partecipo all'MTC del mese di Marzo

