

L'UNIONE

Vanessa Casafina e Manila Rossi

Abbiamo deciso di dare questo nome al piatto perché entrambe condividiamo da ben tre anni la stessa camera in convitto. Siamo convinte che questo piatto ci rispecchi: nonostante i sapori siano differenti, uniti tra loro funzionano bene, proprio come i nostri caratteri, che pur essendo agli antipodi hanno legato tra loro.

Questo ci ha reso consapevoli di quanto in questo periodo così difficile, riusciamo a rimanere vicini con un semplice piatto.

Ingredienti:

0,146 g code di gambero

50 g di pancetta

125 g di burrata

100g di pasta

95 g pesto di pistacchi

granella di pistacchi qb

Procedimento:

Per iniziare sciacquiamo i gamberi in acqua fredda.

Per togliere interamente il carapace rimuoviamo prima la testa, poi le zampe e infine la corazza facendo attenzione a non romperlo.

Per rimuovere il filo intestinale incidiamo delicatamente il dorso con un coltello e con l'aiuto di un bastoncino solleviamo il filo nero.

Una volta che sono ben puliti li mettiamo da parte. Prendiamo una padella antiaderente versando all'interno olio extra vergine d'oliva e una volta ben caldo, aggiungiamo i gamberi con sale e pepe facendoli cuocere per circa 2 minuti (facendo attenzione a non bruciarli).

Successivamente tagliamo a cubetti la pancetta, facendola rosolare in una padella antiaderente fino a farla diventare croccante.

Una volta svolti questi passaggi mettiamo sul fuoco una pentola con l'acqua portandola a bollore, per poi versare la pasta e farla cuocere per circa 12 minuti.

Una volta cotta spostiamo la pasta in una padella aggiungendo pesto di pistacchi, pancetta e i gamberi, facendoli amalgamare per circa 1-2 minuti (se il pesto di pistacchi è troppo denso aggiungiamo dell'acqua di cottura).

Una volta pronto impiattiamo, decorando a piacere, e accompagniamo il tutto con la burratina.

