



Spaghettis aux gambas rouge de Mazzara

Une recette de Massimo Tringali, chef étoilé du Ristorante Armani

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de spaghettis
- 150 g de gambas rouge de Mazara Del Vallo
- 30 g de persil ciselé
- 3 gousses d'ail
- 1 piment rouge sec
- 12 g de caviar italien de Calvisius.
- 1/2 verre de vin blanc sec.
- 1/2 verre de fumet de poisson
- Sel
- Huile d'olive

1. Dans un bol, mélangez 3 c. à soupe d'huile d'olive avec 1/4 de gousse d'ail écrasé et 1 c. à soupe de persil ciselé. Décortiquez les gambas et retirez le

filament noir dorsal. Réservez-en 4 pour le dressage final. Coupez-les autres en petits dés.

2. Dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, faites-les rissoler jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Ajoutez le piment ciselé, l'ail écrasé restant, le persil ciselé restant, le vin blanc et le fumet. Laissez cuire jusqu'à évaporation du jus.
3. Faites cuire les spaghettis al dente. Egouttez-les et versez-les dans la sauce aux gambas. Mélangez-bien jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
4. Dressez dans des assiettes chaudes. Posez une gambas nappée d'huile persillée et aillée au sommet des spaghetti. Terminez le dressage avec le caviar.

Le truc en cuisine

Pour vérifier la cuisson al dente des spaghettis par exemple, on les coupe et au centre, un petit blanc doit être présent.

Ristorante Armani

149, boulevard Saint-Germain, Paris VI