



# XIX RASSEGNA GASTRONOMICA CUCINA COL MAIS

Lunedì 12 settembre 2011  
alle ore 20.30



## TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON CONCASSÈ DI POMODORI, GAMBERONI ED ERBA CIPOLLINA

### PASTA ALL'UOVO

3 uova intere (150 cl)  
150 g di farina 00  
100 g di farina di mais

### SALSA

½ porro  
2 pomodori maturi  
200 g di code di gamberoni sguosciati  
fumetto di gamberoni  
erba cipollina

**Fumetto di gamberoni** • Prendere alcuni gamberoni e metterli in una pentola con circa 2 litri d'acqua fredda, alloro, pepe in grani e sale. Far bollire per almeno un'ora, possibilmente restringendo il più possibile questo brodo. In alternativa al fumetto di gamberoni, potete utilizzare del brodo istantaneo di pesce oppure vegetale.

**Tagliolini** • Su una spianatoia, disporre la farina a fontana, formare un buco e al centro rompervi le uova. Lavorare la farina e le uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per almeno un'ora. Quindi, tirare la pasta e poi procedere al taglio dei tagliolini.

**Salsa** • Sbollentare i pomodori e poi pelarli, quindi tagliarli a metà e poi svuotarli dai semi. Tagliare i pomodori a dadini. Tagliare finemente il porro, tritarlo e poi soffriggerlo leggermente in olio di oliva; aggiungere quindi la concassè di pomodori, sale e pepe q.b. e cucinare per 5 minuti.

Condire le code di gamberoni con sale, pepe ed olio di oliva. Rosolarli su entrambi i lati a fuoco vivo in una padella antiaderente per non più di 3 minuti in tutto. Fermate la cottura riponendoli in abbattitore oppure in congelatore per 10 minuti, quindi tagliateli a pezzi.

Cucinare i tagliolini in acqua bollente salata per 3 minuti. Scolarli ed ultimare la cottura in padella con la concassè di pomodori, aggiungendo (quanto basta) il fumetto di gamberoni. A fine cottura aggiungere i gamberoni tagliati a pezzi e l'erba cipollina tritata. Servire i tagliolini decorando con un gamberone intero ed alcuni fili di erba cipollina.

**Chef Carlo Cauduro**  
Lignano Sabbiadoro