DAL 1947
SGAMBARO
MOLINO E PASTIFICIO

•CON CHEF•
BRUNO BARBIERI

RAMEN DI GNOCCHETTI SARDI

CON BRODO FORTE DI CONCHIGLIACEI, ASTICE, TONNO, UOVA SODE E POMODORI PASSITI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 320g DI GNOCCHETTI SARDI SGAMBARO ETICHETTA GIALLA
- 400g DI FUMETTO DI PESCE
- 1 ASTICE BLU
- 100g DI TONNO ROSSO
- 8 VONGOLE
- 4 TARTUFI DI MARE
- 4 OSTRICHE
- 20g ALGA DULCE GIÀ DISSALATA
- 10g KATSUOBUSHI
- 2 UOVA SODE
- 20 POMODORINI CILIEGINI
- 4 FOGLIE D'OSTRICA
- ERBE AROMATICHE

PROCEDIMENTO E FINITURA

Cuocete l'astice in acqua bollente per 7 minuti, raffreddatelo, pulitelo e tenete da parte.
Aprite vongole e tartufi di mare in modo tradizionale con prezzemolo e aglio e tenete da parte eliminando il guscio.
Versate in un pentolino un filo d'olio, aggiungete i pomodorini spaccati a metà, il basilico e, infine, il fumetto di pesce.
Lasciate restringere.
Tagliate il tonno a cubetti di circa 2 centimetri.
Intanto cuocete gli gnocchetti sardi in abbondante acqua salata.

IMPIATTAMENTO

Dividete gli gnocchetti cotti e scolati in quattro ciotole e aggiungete un po' di fumetto di pesce.
Completate ogni piatto con 2 vongole, 1 tartufo, 2 pezzi di astice, 2 cubetti di tonno, un'ostrica, una foglia di ostrica, le alghe, mezzo uovo sodo, qualche scaglia di katzobushi e dei fili di erba cipollina.

Buon appetito!

OTTIMA CON TUTTA LA PASTA CORTA!