



## La ricetta di giugno

dello chef del nostro ristorante "La Grotta Azzurra" di Melfi



### Calamarata agli asparagi e gamberi



 20 minuti

 **difficoltà:** bassa

#### Ingredienti per 4 persone

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| calamarata Terra e Sole               | 320 g       |
| asparagi                              | 400 g       |
| gamberi o gamberetti (code sgusciate) | 200 g       |
| burro                                 | 30 g        |
| cipolla                               | 1 piccola   |
| prezzemolo tritato                    | 2 cucchiari |
| panna                                 | 200 ml      |
| pepe macinato                         | q.b.        |
| sale                                  | q.b.        |
| vino bianco                           | 60 ml       |

#### Procedimento

Mondate gli asparagi e metteteli a bollire in un tegame alto e stretto, tenendo le punte fuori dall'acqua.

La cottura non dovrebbe essere prolungata per non spapolare gli asparagi che devono mantenere una certa consistenza, regolandosi in base alla grandezza degli stessi.

Nel frattempo sciogliete 30 g di burro in una casseruola antiaderente, facendovi appassire una cipolla piccola finemente tritata; aggiungete le code di gamberi sgusciate, irrorate il tutto con il vino bianco e lasciate evaporare.

Togliete gli asparagi dalla pentola e tagliate le punte che conserverete per guarnire il piatto.

Tagliate anche la parte centrale del gambo, quella morbida, a rondelle.

Aggiungete nel tegame, assieme alle code di gamberetti, gli asparagi tagliati a rondelle; fateli saltare qualche istante e poi aggiungete la panna; fate cuocere qualche istante, salate e pepate secondo il vostro gusto. Scolate la calamarata che nel frattempo avrete fatto lessare e tenete da parte un pò di acqua di cottura; unite la calamarata al sugo preparato, facendola saltare brevemente e aggiungendo, se necessario, un goccio di acqua di cottura.

Servite la calamarata agli asparagi e gamberi ancora caldi, guarnendo il piatto con le punte di asparagi tenute da parte.