Numero persone: **6**
Difficoltà: **Bassa**
Tempo di preparazione: **25 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

500g
pennette di grano duro

180/200g
scampetti freschi o surgelati sgusciati

6
zucchine verdi medio-grandi

8cl
vodka neutra

1
spicchio d'aglio

burro

olio extra vergine d'oliva

sale e pepe

DESCRIZIONE:
La ricetta per questo mese è un piatto che potrà metterVi in momostra in cucina e farvi brillare di più delle Stelle in Mostra a Venezia!!! Sarà di grande effetto per i Vostri amici sapere che un liquore forte come la Vodka è un grandissimo abbinamento con i crostacei e che ne esalta il sapore. Questo liquore nasce nell'ex Unione Sovietica nel lontano 1405 e il suo nome in russo antico significava "acqua della vita". La Vodka viene prodotta dalla distillazione del frumento fermentato, la più particolare come sapore invece si ricava dalle carrube ed è tipica della Russia del Sud. Una buona Vodka ha un tasso alcolico del 40% e non del 60% come molti possano pensare. Questo liquore si divide in due categorie: quella delle Vodke neutre o pure, e quella delle Vodke aromatizzate.

ESECUZIONE:
Prima di tutto preparare gli scampetti per la cottura, se questi sono stati acquistati surgelati, lasciateli fuori dal freezer la sera precedente alla preparazione. Con l'aiuto di uno stuzzicadente o di un coltellino, eliminare il budello nero sulla coda dello scampo in quanto ha un sapore sgradevole una volta cotto. Lavare poi le zucchine eliminando tutta la terra presente sulla loro superficie, tagliarle a metà per il loro lato corto e ricavare delle strisce verdi e lunghe abbastanza sottili, da tagliare ancora in strisce più fini (julienne). La parte chiara che rimane di questa verdura può essere utilizzata in un secondo momento nei più svariati modi, per frittate e contorni, quindi non buttatela via!!! Rosolare in una padella calda e anti-aderente con l'olio extra, lo spicchio d'aglio e gli scampetti salati e pepati a piacere, dorandoli con cura e facendogli formare una bella crosticina. A questo punto sfumare con la Vodka neutra e lasciar continuare a cuocere con l'aggiunta di un goccio di acqua di cottura della pasta senza lasciare che questa evapori completamente aggiungendo inoltre una piccola noce di burro per creare una sorta di salsa. Qualche minuto prima che la pasta sia pronta, fate cuocere insieme a questa la julienne di zucchine. Una volta scolato il tutto, condire la pasta con la salsa di scampetti e Vodka e mantecare con burro e olio extra in modo da ottenere un buon condimento morbido. Per questo piatto sconsiglio l'uso del formaggio grattugiato, in quanto il suo sapore andrebbe troppo in contrasto con quello della Vodka.