

Scampi alla PaguroBernardo

Antipasto nel contesto di una cena di pesce, raffinata. Anche improvvisata.

“Riempie il piatto”, macalorie zero!

Semplicissimo. Si prepara in mezzo'ora, assieme ad altre pietanze.

Un figurone. Soprattutto con donne in dieta o intellettuali.

Anche un po' afrodisiaco (per attempati).

Ci vuole un po' dimestichezza con il pesce ed in particolare con i crostacei, altrimenti lo ...si distrugge, ... lo Scampo.

PRELIMINARE ASSOLUTO

Quando si va al mare, da Rimini alla Sardegna, ai mercati o nei negozi di “ciarpame” si acquistano le **conchiglie di murice**.

A cercarli specificatamente, si trovano dappertutto. Nei posti turistici di tutto il mondo.

Io li ho comprati all'Elba, ma credo provengono dall'Asia.

Costano poco. Se ne comprano una decina o anche più. Quattro/cinque è si usano per la cucina. Con gli altri, tutti assieme in un cestino, arredano.

Dopo l'acquisto, la prima volta, si bollono, per l'igiene. Poi si usano (asciutti) come “piatto di servizio”, lavandoli di volta in volta.

IL PIATTO

Al supermercato, quando si trovano, si acquistano gli scampi congelati. Sono in scatole di cartone e ve sono una decina, o più, medio-grandicelli, perchè così servono.

Si tengono poi in freezer per utilizzi successivi (anche mesi).

Si congelano in un colapasta. Quelli non utilizzati si cucinano in altra maniera, sgusciati (es. mini-cocktail di scampi, che piace sempre e non lo si fa mai come la cotoletta alla milanese o due cucchiari di risottino bianco, olio e prezzemolo).

Prepararli poi è un “rito”. Serve per mangiarli comodamente con le mani, senza sputacchiare residui.

Bisogna tagliare le “punte laterali” del corpo, con la forbice e sotto acqua corrente.

Eliminare anche le barbe sotto la pancia, poi anche le zampette sotto il cefalo-torace ed anche i filamenti all'apice. In sintesi: tutto ciò che punge o sporca nel piatto.

Tenere naturalmente le chele !!.

Quindi tagliare lo scheletro chitinoso del dorso ed anche del cefalo-torace (sempre per aprirli con le mani). Fare cioè un taglio longitudinale che permetta di estrarre con le mani la polpa del corpo ed anche dell'estremità cefalica.

Se non si ha capito questo “abc” di anatomia dello Scampo, lasciate perdere.

PREPARAZIONE

In poca acqua bollente e salata si immergono gli scampi.

Bollire per due, tre minuti. Scolare e lasciare raffreddare una mezz'ora o più, non in frigo.

Inserire nella conchiglia una foglia di insalata, ovviamente lavata, e quindi lo scampo con le chele che fuoriescono.

Un filo d'olio extravergine d'oliva e servire freddo-tiepido in un piattino. Invitare il Commensale a correggere in sale.

Si può preparare anche molte ore prima.

