

Obsiblué, spaghetti cacio e pepe (Chef Vittorio Beltramelli)



Ingrédients :

Pour 4 personnes

12 gambas Obsiblué
440 gr de spaghetti
100 gr de pecorino romano
100 gr de pecorino au poivre noir
100 gr de bouillon végétal
4 gr de poivre mignonette
100 ml de jus de citron vert
12 petites feuilles de basilic

Préparation

Porter à ébullition une casserole avec beaucoup d'eau légèrement salée.

Couper les deux pecorino en petits cubes et les faire ramollir dans le bouillon végétal au bain marie jusqu'à obtenir une crème homogène et sans grumeau.

Décortiquer les gambas Obsiblué et les couper à la moitié dans la longueur jusqu'à la queue puis les faire mariner 2 minutes dans le jus de citron vert.

Plonger les spaghettis dans l'eau bouillante, laisser cuire 10 minutes, puis les égoutter et les mettre dans une poêle et les assaisonner avec la crème de pecorino. Ajouter le poivre mignonette.

Dresser les spaghettis dans 4 assiettes creuses, poser les gambas Obsiblué marinées et décorer avec les feuilles de basilic.