

Ravioli agli scampi con confettura di limoni



1. Affettare a fette sottilissime (possibilmente con un'affettatrice) del grasso di maiale (lardo) oppure dello speck salato o affumicato.

Sistemare le fettine di lardo su carta da forno. Adagiare 2 piccole code di scampi (circa 300 gr a persona) su ogni fettina di lardo e insaporire con poco olio e del sale. Ricoprire con altre fettine di lardo.

2. Infornare il tutto a 50-60° per 5 minuti circa, finché il grasso non avrà assunto un aspetto traslucido.

3. Tagliare a metà 2-3 limoni (meglio se da agricoltura biologica) dopo averli lavati accuratamente. Spremerli e mettere da parte il succo ottenuto che sarà utilizzato più avanti. Tagliare in quattro parti la scorza dei limoni e portarla a bollire

fino a 25 volte. Dopo ogni bollitura la scorza va ammolata in acqua fredda in modo da eliminare il sapore amarognolo.

4. Metterla da parte la scorza e portare a bollire il succo di limone con 200 gr di zucchero fino ad ottenere uno sciroppo consistente, passare ora al frullatore sciroppo e scorze.

5. La massa così ricavata va filtrata con un colino e distribuita sui piatti come condimento di scampi e ravioli.

6. Guarnire il tutto con foglie di rucola, qualche goccia di olio d'oliva e del pepe nero macinato.