Garganelli ai gamberi e speck. Chic and shock!



Mamma mia ieri che giornata!
Con Blogger in tilt mi sono sentita persa e anche un po' fuori dal mondo. Ad un certo punto, quando mi sono resa conto che la cosa sarebbe andata per le lunghe, stavo diventando isterica e lì, quel briciolo di parte razionale che ancora mi è rimasto, ha capito che sto esagerando con la blog-dipendenza! Forse avrei bisogno di un piccolo reset anch'io!!!
E voi…siete stati in ansia quanto me o siete risuciti a vedere il lato "positivo" della cosa e a prendere l'inconveniente come la "scusa" per staccare?
Quando un paio di giorni fa ho letto questo post di Crysania sono rimasta allibita…senza parole.
Non bastavano plagi, ricette "rubate" e foto ritoccate…no!
C'era ancora di peggio da scoprire!
Forse ho una concezione tutta mia della giustizia ma davvero non mi capacito. Dedicare ore e ore alla cura del proprio blog, accudirlo e coccolarlo con amore come fosse un figlio, vederlo crescere giorno dopo giorno e poi…e poi rischiare di doverlo chiuderlo e addirittura essere denunciati per un nome…no, è fuori da tutta la mia logica!
A quanto pare Cry è stata tanto sfortunata da aver dato al suo blog un nome precedentemente registrato come marchio da un'azienda…famosa (dice!!! n.d.r.), la quale ha pensato bene di minacciarla di denuncia per "*grave violazione dei diritti esclusivi sul marchio, contraffazione e concorrenza sleale*" e ddirittura chiederle il rimborso spese "*per l'assitenza legale e l'accertazione dell'illecito*".
Ma invece di passare all'attacco insensato…dico io…quest'azienda "famosa" (ma qualcuno di voi la conosceva prima? perché io non l'avevo ***MAI*** sentita nominare!) non ci avrebbe guadagnato di più se avesse invece chiesto a Cry una collaborazione proprio in virtù del nome del blog? Di sicuro si sarebbe fatta della *SANA* pubblicità!
Spero tanto che tutto si risolva per il meglio e soprattutto che Cry riveda la sua decisione di chiudere il blog. ***NON*** lo trovo giusto!!!
A lei tutto il mio sostegno e a voi l'invito di diffondere la notizia per fare in

modo che un simile “incidente” non si ripeta ed evitare che altri blogger, pur essendo in perfetta buona fede, vedano sfumare giorni e giorni di lavoro nel nulla.
Qui trovate il post di Cry con tutti i particolari del caso.
Sicuramente meno “shock” è invece la mia proposta di oggi, che anzi avrebbe la quasi pretesa di sentirsi un pizzico “chic” con quella vanitosa mazzancolla in bellavista!
Ma chi ha imparato a conoscermi sa che la mia anima rustica e campagnola non se ne poteva certo rimanere in sordina e la birichina ha pensato bene di avvicinare al rosato crostaceo un carnoso e dolce fagiolo che seppur “*corona*“to sempre fagiolo rimane!
E lo speck…che c’entra lo speck?!?!?
Ve l’avevo detto che era un po’ shock!!! Lettore avvisato…
Suvvia, largo ai fornelli e mano alle padelle.
P.S. ah, dimenticavo! Il peperoncino stavolta è davvero speciale.



GARGANELLI AI GAMBERI E SPECK

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 25 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di garganelli secchi all’uovo
- 16 mazzancolle

- 4 fettine di speck tagliate sottili
- 120 gr di fagioli Corona già lessati
- un mazzetto di asparagina
- 8-10 fiori di zucca
- maggiorana
- 1 cipollotto piccolo
- marsala secco
- olio evo
- peperoncino (ho usato il Piment d’Espelette)
- sale

Procedimento

1. Lessare gli asparagi a vapore, fino a che risulteranno teneri, ma non scotti.
2. Tagliarli a pezzetti e tenere da parte qualche punta per la decorazione.
3. Pulire i fiori di zucca e tagliarli a listerelle.
4. Tenere da parte 4 mazzancolle, staccare la testa alle altre, sgusciarle, eliminare il filamento nero e tagliare la polpa in 3-4 parti.
5. In una padella soffriggere leggermente il cipollotto tritato fine con 3 cucchiai di olio, unire lo speck tagliato a listerelle, le mazzancolle (intere e a pezzetti) e cuocere il tutto per 3-4 minuti con un cucchiaio di marsala, mescolando.
6. Aggiungere i fagioli, gli asparagi, lasciar insaporire ancora sul fuoco un paio di minuti, profumare con la maggiorana tritata, regolare di sale e unire un pizzico di peperoncino.
7. Nel frattempo lessare la pasta al dente, trasferirla nella padella con il condimento, aggiungere i fiori di zucca e lasciarla insaporire a fuoco vivo per un paio 1-2 minuti, mescolando.
8. Distribuire la pasta nei singoli piatti, decorare ciascuno con una mazzancolla intera e qualche punta d’asparago e servire subito.



Con questa ricetta partecipo al contest “GustoShop in fiore” di Marilì

Bon Appètit e bon week end.