



di **Sergio Moronato**  
Executive Chef all'Hotel "Ermitage Bel Air" di Abano Terme (PD)

**Sautè di mazzancolle di Mazara con vino passito di Pantelleria, aceto balsamico tradizionale reggiano invecchiato 12 anni, lamelle di zenzero**

Durante un viaggio di lavoro mi trovavo a Mazara con un amico di Reggio Emilia, produttore di aceto balsamico tradizionale reggiano e facente parte della Confraternita del suddetto aceto. L'idea di questo piatto mi è venuta avendo a disposizione tre ingredienti preziosissimi: aceto balsamico, mazzancolle e il passito.

Ingredienti per 6 persone:  
n. 24 mazzancolle di Mazara; n. 12 gocce aceto balsamico tradizionale reggiano 12 anni di invecchiamento; dl 1,2 vino Passito di Pantelleria Ben Ryè di **Donnafugata**; g 30 burro; q.b. sale e pepe; n. 6 fettine sottili di zenzero; dl 1,5 fumetto di carapaci

Pulire le mazzancolle dai carapaci, mettere le code ottenute a marinare con l'aceto balsamico e il vino. Con i carapaci creare un piccolo fumetto. Scottare le code di mazzancolle da ambo i lati in un sauté con il burro, quindi toglierle e aggiungervi il fumetto e le lamelle di zenzero. Lasciare ridurre il tutto. Versare la salsa ottenuta sopra le code di mazzancolle.



**Pan-fried Mazara Caramote prawns with Pantelleria Passito wine, traditional 12 year old Reggio balsamic vinegar and slivers of ginger**

*Whilst visiting Mazara for work, I met up with a friend of mine from Reggio Emilia, a producer of traditional Reggio Emilia balsamic vinegar and a member of the local association for the protection of this product. The inspiration for this recipe came from having these three precious ingredients - balsamic vinegar, Caramote prawns and Passito wine - together in the same place at the same time.*

*Ingredients (serves 6): 24 Mazara Caramote prawns; 12 drops 12 year*

*old traditional Reggio Emilia balsamic vinegar; 1.2 dl Ben Ryè Passito di Pantelleria dessert wine by **Donnafugata**, 30 g butter; salt and pepper to taste; 6 slivers of ginger; 1.5 dl stock made from the prawn shells. Remove the heads from the prawns and shell the tails, then marinate the tails in the balsamic vinegar and wine. Prepare a little stock from the shells. Quickly brown the prawn tails on both sides in butter, then remove the tails and add the stock and the ginger slivers to the pan. Reduce the liquid, then pour the sauce over the prawn tails.*

