

PRIMI PIATTI

Linguine al pesto di sedano e mandorle con gamberoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Linguine al pesto di sedano e mandorle con gamberoni

INGREDIENTI

LINGUINE 350 gr
SEDANO foglie - 80 gr
MANDORLE 20 gr
PECORINO ROMANO 2 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO facoltativo - 1
GAMBERONI 800 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 80 gr
SALE
CUBETTI DI GHIACCIO 1

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle linguine al pesto di sedano e mandorle con gamberoni, per prima cosa: prendete le foglie di sedano, lavatele ed asciugatele bene.

- 2 In una padella antiaderente fate tostare le mandorle per circa 5 minuti, quindi lasciatele raffreddare.
- 3 Riunite nel recipiente del frullatore ad immersione le foglie di sedano, le mandorle tostate, il pecorino romano grattugiato, se gradite anche uno spicchio d'aglio, insaporite con un pizzico di sale e pepe e, infine aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva e il cubetto di ghiaccio, in maniera tale da evitare l'ossidazione delle foglie di sedano e mantenere un bel colore verde. Lavorate il tutto e riducete in crema, in modo tale da ottenere il pesto.
- 4 Una volta che avrete preparato il pesto, occupatevi dei gamberoni. Sciacquateli bene sotto l'acqua fredda, eliminate la testa, la coda e il carapace, quindi incidete leggermente la superficie del gambero ed eliminate le interiora, facendo attenzione a non romperle. Tagliate i gamberoni a metà e saltateli per 2 minuti al massimo, in una padella con un filo d'olio, quindi salateli leggermente.
- 5 Portate a bollore in una capace pentola dell'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e, mettete a lessare le linguine e portate, come al solito la pasta a cottura al dente.
- 6 Trascorso il tempo di cottura della pasta, scolatele in una scodella, conditele con il pesto di sedano e mandorle e, se necessario aggiungete al pesto poca acqua di cottura della pasta. Unite infine i gamberoni saltati, mescolate e fate amalgamare bene il tutto e servite.