

PRIMI PIATTI

Spaghetti integrali con pesto di lattuga e gamberetti rosa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Spaghetti integrali con pesto di lattuga e gamberetti rosa, un primo piatto particolare con un pesto alternativo rispetto a quello classico. Il pesto di lattuga per noi è stata proprio una rivelazione: cremoso e gustoso allo stesso tempo ed è perfetto per accompagnare degli spaghetti integrali.

I gamberetti rosa, appena saltati, sono la ciliegina sulla torta, l'ingrediente che rende il tutto più elegante e intrigante. Insomma un piatto tutto da provare, noi l'abbiamo provato e ci è piaciuto moltissimo!

INGREDIENTI

SPAGHETTI di semola integrale Tre Mulini -
400 gr
GAMBERETTI ROSA 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE

PER IL PESTO

LATTUGA 1
PINOLI 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Lavate la lattuga, fatela asciugare bene, quindi trasferite le foglie in un bicchiere sufficientemente grande da far entrare un frullatore ad immersione.



- 2 Schiacciate la lattuga con il frullatore così da farcene stare dell'altra, aggiungete abbondante olio extravergine d'oliva ed iniziate a frullare.





3 Unite, quindi, anche i pinoli ed il sale e frullate un altro po', fino ad ottenere una crema piuttosto liscia e equilibrata nel sapore. Se necessario aggiungete altro olio o altro sale per ottenere il risultato desiderato.





- 4 Nel frattempo avrete portata ad ebollizione una pentola colma d'acqua, salatela e aggiungete gli spaghetti integrali. Lasciateli cuocere fino ad ottenere una cottura al dente.



- 5 Nel frattempo spadellate i gamberetti rosa dopo averli sgucciati: scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella con uno spicchio d'aglio.

Non appena l'aglio inizia a sfrigolare nell'olio, aggiungete i gamberetti, insaporiteli con sale e pepe e lasciateli cuocere per un paio di minuti o fino a che non saranno diventati da rosa trasparente a rosa opaco.



6 Trasferite il pesto di lattuga in una ciotola sufficientemente capiente da poter contenere gli spaghetti. Scolate gli spaghetti trasferendoli direttamente nella ciotola con il pesto e mescolate.

Aggiungete altro pesto in quantità sufficiente da poter condire in modo uniforme tutta la

pasta.



- 7 Impiattate gli spaghetti integrali con pesto di lattuga realizzando dei nidi, quindi aggiungete i gamberetti rosa con un po' del loro fondo di cottura. Serviteli in tavola ancora ben caldi.

