

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con cime di rapa e gamberi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se siete alla ricerca di un piatto speciale, magari per un pranzo in famiglia provate questa ricetta : le tagliatelle con cime di rapa e gamberi, un primo piatto tra mare e terra, fanno proprio al caso vostro!

In questo caso abbiamo voluto cuocere gli elementi principali del sugo separatamente, dando a ciascuno le attenzioni di cui richiedeva e gli aromi che più ci sembravano adatti a ciascuno per poi riunirli alla fine per mantecare le tagliatelle rigorosamente cotte al dente.

Un piatto semplice ma che, con il tocco giusto e le

giuste accortezze, è diventato un piatto da gourmet.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

CIME DI RAPA 500 gr

GAMBERI sgusciati - 300 gr

ORIGANO fresco - 2 rametti

ALLORO 1 foglia

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PEPE NERO facoltativo -

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

PREPARAZIONE

- 1 Portate una pentola d'acqua a ebollizione, salatela e tuffatevi le cime di rapa pulite e tagliate a metà.

Lasciatele cuocere per 5 minuti circa.





- 2 Preparatevi una ciotola con acqua e ghiaccio. Scolate le cime e passatele nell'acqua ghiacciata per fissarne il colore.



- 3 Scaldate un generoso giro d'olio in una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia e fatelo soffriggere.



4 Nel frattempo scolate e strizzate le cime di rapa, tritatele grossolanamente e passatele in padella con l'aglio.





5 Preparatevi un'altra padella con un altro po' d'olio extravergine e sempre uno spicchio d'aglio in camicia. Aromatizzate con l'origano fresco e una foglia d'alloro.





6 Aggiungete i gamberi e fateli rosolare. Salateli e pepateli.





7 Se vi piace, aggiungete un peperoncino alle cime di rapa e fate saltare il tutto.



8 Tuffate le tagliatelle nella stessa acqua utilizzata per cuocere le cime e portatele a cottura al dente.



9 Utilizzate un po' d'acqua di cottura per bagnare le cime di rapa sul fuoco, togliete l'aglio e fate saltare per un altro minuto.



- 10** Scolate le tagliatelle e passatele direttamente in padella con le cime di rapa, fate saltare per amalgamare gli ingredienti.



- 11** Unite i gamberi alla padella con le tagliatelle e fate saltare un altro po'.



- 12** Servite le tagliatelle con cime di rapa e gamberi aggiungendo a piacere un filo d'olio extravergine a crudo e del pepe nero macinato fresco.

