

PRIMI PIATTI

Bavette ai gamberi rossi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se ci tenete a fare un'ottima figura con i vostri amici o se avete a pranzo ospiti importanti un menù a base di pesce è quello che ci vuole! Provate allora la ricetta delle bavette ai gamberi rossi, sono di una bontà incredibile! Facili da fare, belli da vedere, ottimi da gustare, renderanno la vostra tavola ricca e preziosa! Seguite i consigli che ci hanno lasciato sul forum e verranno buonissimi! Un secondo perfetto da abbinare? Provate gli spiedini di [alamari al forno](#): facili e buonissimi!

INGREDIENTI

400 g di bavette
500 g di pomodori maturi
300 g di gamberi rossi puliti
180 g di parmigiano reggiano grattugiato
150 g di mandorle tostate
60 g di pinoli
3 spicchi d'aglio
2 dl di olio extravergine di oliva
1 bicchiere e 1/2 di vino bianco
7 foglie di menta fresca
1 mazzetto di basilico
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Fare rosolare in olio ben caldo l'aglio intero e i gamberi.

Sfumare con il vino bianco ed aggiungere i pomodori tagliati a cubetti.

Salare, pepare e cuocere per circa 10 minuti.

Mettete nel mixer mandorle, pinoli, basilico, menta, aglio e tritare, aggiungere l'olio e frullate tutto rendendolo cremoso, aggiustate di sale.

Cuocete la pasta, scolarla e passarla nella padella con i pomodori, i gamberi e fare insaporire.

A fuoco spento aggiungere il pesto.

Impiattate e spolverare di parmigiano reggiano grattugiato.

Decorate con del basilico fresco.