

PRIMI PIATTI

Fettucine intriganti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FETTUCCINE FRESCHE 400 gr
OSTRICHE 8
GAMBERI 8
RUCOLA
ANETO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
VINO BIANCO
SALE

PREPARAZIONE

1 Procediamo subito togliendo le valve alle nostre ostriche, conservando il frutto e l'acqua.



- 2 Prendiamo le code dei gamberi e tagliamo a cubetti, lasciando due gamberi interi solamente per decorazione.



- 3 A questo punto prendiamo una padella aggiungiamo un filo d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia, lasciamolo dorare e poi togliamolo, aggiungiamo le nostre ostriche precedentemente tagliate a listarelle e i gamberi, sfumiamo leggermente con del vino bianco e infine con l'acqua delle ostriche, aggiungiamo del sale e una spolverata di pepe nero e dell'aneto.



- 4 Mettiamo le nostre tagliatelle in pentola, aggiungiamo la rucola in padella diamo una saltata ed ora non ci resta che scolare le fettuccine, condirle e servirle!



<http://blog.cookaround.com/learningswimming>