

PRIMI PIATTI

## Garganelli al pesto di rucola e gamberi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

300 g di garganelli  
400 g di gamberi  
1 mazzetto di rucola selvatica  
40 g di pinoli  
40 g di parmigiano  
1 foglia di alloro  
poco olio di oliva  
sale

.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate la rucola e frullare nel mixer insieme ai pinoli, a metà del parmigiano, poco olio e sale.







2 Pulite i gamberi.



- 3 Cuocerli per qualche minuto al vapore con acqua salata e aromatizzata con una foglia di alloro.



4 Cuocete la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente salata.



5 Scolatela, conditela in una padella con il pesto di rucola, aggiungete i gamberetti.



6 Mantecare per bene.



**7** Servite cosparso di parmigiano se piace.

Se volete potete preparare i gamberi nel seguente modo: in una padella fate soffriggere 3 cucchiari di olio con lo scalogno tritato.



**8** Aggiungere i gamberi.





9 E fate cuocere pochi minuti.



10 Saltate la pasta con i gamberi e aggiungere il pesto.