

PRIMI PIATTI

Linguine agli asparagi e gamberi rossi di nassa

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

mezzo mazzo di asparagi verdi
5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
mezzo porro
1 spicchio di aglio
2 pomodori
400 g di gamberi rossi
mezzo bicchiere di vino bianco
300 g di linguine
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la parte legnosa degli asparagi e lessare la parte rimasta in una pentola con

abbondante acqua salata.



2 Tagliateli a dadini.



3 Tritare il porro e fatelo soffriggere in una padella con l'olio e lo spicchio d'aglio in camicia solo schiacciato.



4 Preparete una concassè grossolana di pomodoro liberandolo da pelle e semi.



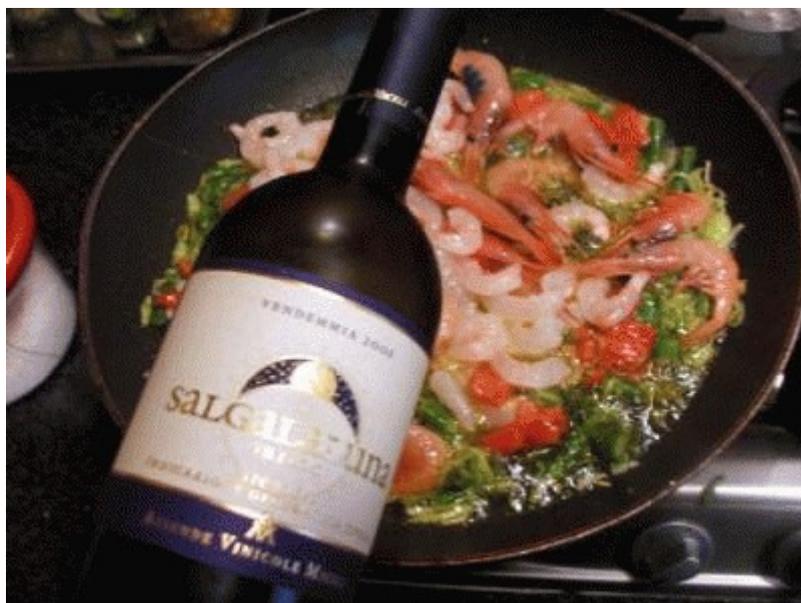
5 Pulite i gamberi e privatene la metà del guscio.



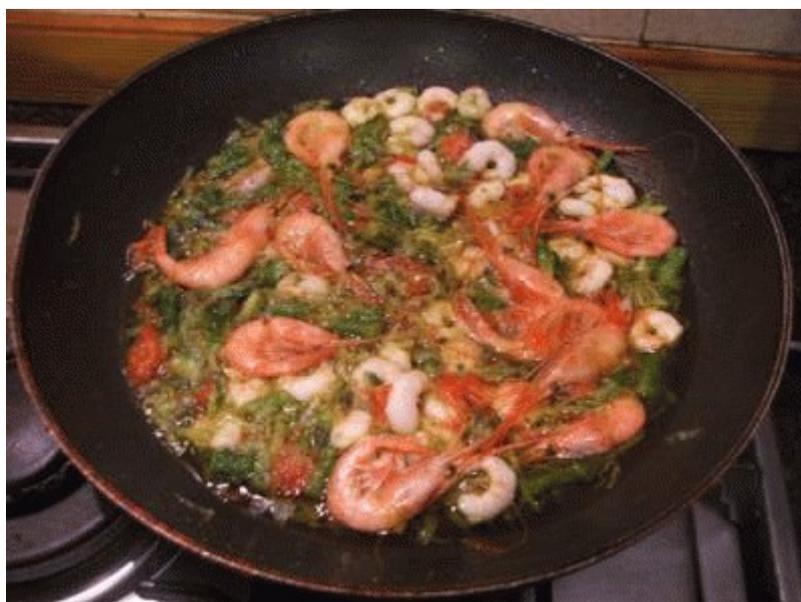
6 Unite al soffritto gli asparagi, e dopo pochi minuti il pomodoro.



7 Unite i gamberi e sfumare con il vino.



8 Fate stringere, aggiustate di sale e pepe.



9 Nel frattempo fate lessare la pasta, quando questa è al dente aggiungetela al condimento e mantecare.



10 E servite.

