

PRIMI PIATTI

Linguine agli scampi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g linguine
32 scampi
1 bicchiere vino bianco secco
olio extravergine d'oliva
aglio
prezzemolo
peperoncino

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un fondo di olio, aglio, prezzemolo e peperoncino per soffriggere a fuoco vivo le teste degli scampi dalle quali eliminerete gli occhi che tendono a dare un sottofondo amaro.



- 2 Cuocete a fiamma viva per 5 minuti, poi iniziate a schiacciare le teste con un cucchiaino di legno in modo che il contenuto fuoriesca nel soffritto profumando e insaporendo.



- 3 Unite le code senza budellino ma con il carapace e continuate la cottura per pochi minuti sfumando con il vino.



- 4 Eliminate il carapace tenendo un paio di scampi interi a testa.

Scolate al dente le linguine e completate in padella mantecando con il sughetto e poca acqua di cottura.



5 Impiattate e servite calde.

