

PRIMI PIATTI

Linguine ai gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g spaghetti
20 gamberi
fondo di gamberi
2 pomodori da sugo
2 spicchi aglio
4 cucchiari olio
peperoncino
sale
prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

1 Eliminare le zampette dei gamberi, sciacquarli velocemente e metterli a sgocciolare in un colapasta.

Pelare i pomodori e tagliarli a filetti.

Mettere in un tegame basso e larga l'olio e l'aglio sbucciato e pestato, fare soffriggere

leggermente (stando attenti a non bruciare l'aglio) e aggiungere il peperoncino.

Prima che questo inizi a cambiare colore, toglierlo via insieme all'aglio e aggiungere i gamberi.

Soffriggere un paio di minuti, aggiungere il pomodoro e lasciar cuocere a fuoco vivace per circa cinque-sei minuti, stando attenti a non protrarre il tempo di cottura oltre il necessario per non rovinare il gusto delicato dei gamberi.

Correggere quindi di sale, se necessario, e aggiungere una spolverata di pepe nero.

Cuocere, intanto, le linguine al dente.

Al momento di scolarle, tenere da parte un po' della loro acqua di cottura.

Rimetterle quindi nel tegame con i gamberi e il pomodoro e ripassarle velocemente a fuoco vivo, aggiungendo l'acqua di cottura necessaria perché il sughino non si asciughi e mantenga una discreta cremosità.

Al momento di servire, aggiungere un po' di prezzemolo tritato finemente.