

PRIMI PIATTI

Linguine mazzancolle e pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO tritato -
PEPERONCINO
BUCCIA DI MEZZO CEDRO oppure lime -
VINO BIANCO SECCO 100 ml
POMODORI maturi - 4
MAZZANCOLLE 400 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa bisogna pulire le mazzancolle: lascio il capo, faccio una incisione sul dorso per togliere il guscio e quel budellino nero.

Sciacquare sotto acqua corrente fredda, incidere a croce con un coltellino i pomodori e scottare in acqua bollente per 30 secondi, eliminare la pelle e i semi interni.

Tagliare la polpa del pomodoro a striscioline.

Mettere in una padella l'olio con uno spicchio di aglio schiacciato, unire le mazzancolle, far un pochino rosolare, e sfumare con il vino bianco (o il prosecco).

Aggiungere il pomodoro, salate e cuocete coperto per 5 minuti.

Unire il peperoncino e la buccia del cedro.

Tenere da parte.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolare al dente e saltare in padella aggiungendo il prezzemolo tritato.

Irrorare con dell'olio extravergine d'oliva e servire.