

PRIMI PIATTI

Linguine scampi e trevigiano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 400 g di linguine
- 12 scampi puliti e pronti per essere aperti
- 1 radicchio trevigiano
- 1 cipolla bianca (medio-grande)
- sale
- Olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di rum
- 1 bustina di zafferano.

PREPARAZIONE

- 1 Soffrigete l'olio con la cipolla; quando comincia a diventare leggermente dorata, aggiungete gli scampi, fateli saltare con la cipolla per due minuti, versate il rum e alzate il fuoco. Quando il rum è evaporato aggiungete il radicchio lavato e tagliato e fate cuocere per circa dieci minuti, irrorando con un altro filo d'olio.
Nel frattempo mettete a bollire abbondante acqua. Salatela quando bolle e aggiungete la bustina di zafferano. Versate le linguine e scolatele al dente (tenendo un cucchiaino o due

dell'acqua di cottura, per irrorare il sugo se è un pochino asciutto). Versatele nel sugo e mescolatele per bene.