

PRIMI PIATTI

Orecchiette estive

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Orecchiette estive, un primo piatto fresco e leggero.

Si tratta di orecchiette condite semplicemente con dei buoni pomodorini, di quelli che buoni ci sono solo d'estate, del succo di limone e dei gamberetti appena scottati, il tutto servito rigorosamente freddo o a temperatura ambiente.

Cosa rende questo piatto tanto speciale? La marcia in più data dal pepe lungo, un pepe particolarmente aromatico, meno piccante di quello nero e ottimo utilizzato con i crostacei.

Se amate i piatti freddi, provate anche:

[Pasta fredda al limone](#)

[Pasta fredda alla crudaiola](#)

Orecchiette con fagiolini, pomodori e tonno

Insalata di farro ravanelli e avocado

INGREDIENTI

ORECCHIETTE secche - 400 gr

CODE DI GAMBERETTO 300 gr

SUCCO DI LIMONE 15 gr

POMODORI CILIEGINI 250 gr

LIMONE 1

BASILICO 10 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6

cucchiaini da tavola

PEPE LUNGO DEL BENGALA 2

FLEUR DE SEL (SALE DELL'ATLANTICO)

PREPARAZIONE

- 1 Portate una pentola colma d'acqua a bollore, unite una foglia d'alloro e del sale, quindi tuffatevi i gamberetti e scottateli giusto per un paio di minuti.





- 2** Scolate i gamberetti e passateli in una ciotola con acqua molto fredda per freddarli velocemente.



- 3** Lavate e tagliate i pomodorini in quarti o a metà a seconda della grandezza, riuniteli in una ciotola insieme all'olio extravergine d'oliva ed al basilico spezzettato a mano.





- 4 Mettete sul fuoco un'altra pentola colma d'acqua, salatela al bollore e tuffatevi le orecchiette.





- 5** Mentre la pasta cuoce, sgusciate i gamberetti e riunite le code in una ciotola. Spremete mezzo limone e versate il succo sui gamberetti, coprite la ciotola con della pellicola e mettete da parte a marinare.





- 6** Scolate le orecchiette al dente e trasferitele direttamente nella ciotola con i pomodori; mescolate per amalgamare i sapori.



- 7** Macinate i grani di pepe lungo o pestateli con il mortaio fino ad ottenere una polvere fine.

Utilizzatelo per aromatizzare la pasta.



8 Tagliate gli spicchi di limone a vivo, ovvero sbucciando il limone e tagliandone gli spicchi evitando le pellicine bianche ed uniteli alla pasta. Mescolate bene per amalgamare bene gli ingredienti.





9 Riprendete i gamberetti ed uniteli alla pasta, mescolate bene.



10 Servite la pasta fredda o a temperatura ambiente ultimando ciascun piatto con un altro pizzico di pepe, del fleur de sel, un giro d'olio a crudo e un ciuffetto di basilico.



