

PRIMI PIATTI

Orecchiette pistacchio e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Orecchiette
gamberi
pistacchi tritati
pesto
panna da cucina
vino bianco
aglio
olio
sale.

PREPARAZIONE



- 2** Sgusciare e pulire i gamberi togliendo anche il budello e tagliarli a pezzettini. Mettere su l'acqua e quando bolle cuocere le orecchiette. Nel frattempo soffriggere l'aglio nell'olio e aggiungere i gamberi.



- 3** Far cuocere qualche minuto (pochissimo) e sfumare con il vino bianco. Togliere l'aglio. Aggiustare di sale, mettere un pò di pesto (io ho messo un cucchiaino abbondante), versare la panna e i pistacchi tritati. Eventualmente aggiungere un pò di acqua per la pasta per rendere il sugo più fluido. Versare la pasta (cotta al dente) e condire con il sugo.



4 Servire con una spolverata di pistacchio. Qui nel piatto con un cannellone al sugo...





5 Le foto non rendono...ma il risultato è ottimo! Il sapore è molto delicato