

PRIMI PIATTI

# Orecchiette pistacchio e gamberi

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



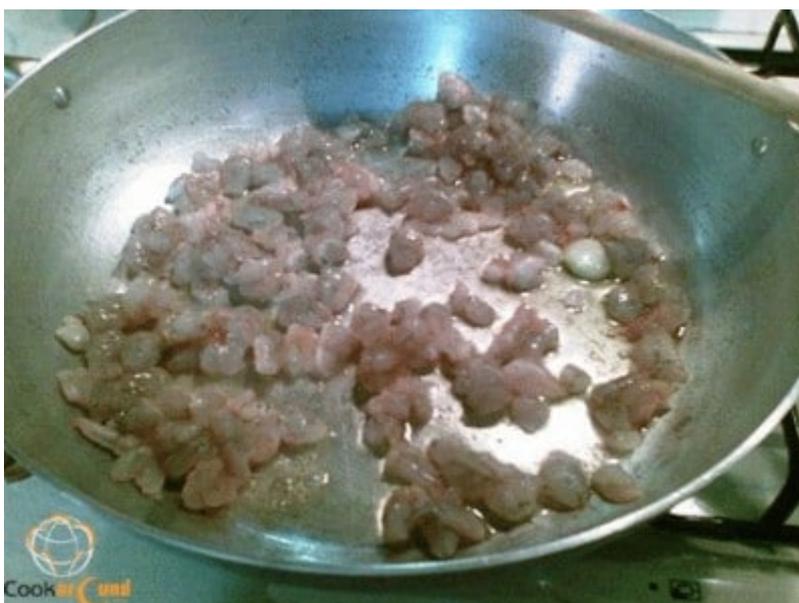
## INGREDIENTI

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