

PRIMI PIATTI

# Rigatoni al gambero in verde

---

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

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

---



## INGREDIENTI

gamberi freschi lavati sgusciati e salati  
molto basilico  
prezzemolo  
1 bustina di pinoli  
2 pomodorini  
poca cipolla  
2 spicchi d'aglio  
15 chicchi di pepe verde  
peperoncino  
1 confezione di panna da cucina  
mandorle tostate tritate grossolanamente  
rigatoni  
1 manciata di pepe verde  
brandy.

## PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Ed i gamberi più da vicino:



3 Mettere in una padella, senza olio, i gamberi con brandy e cuocere.



- 4 In un mixer mettere molto basilico, prezzemolo, aglio, cipolla, 15 grani di pepe verde, pinoli, pomodorini, peperoncino, poco sale, olio d'oliva e frullare a crema.



- 5 Unire la crema ai gambaretti più una busta di panna da cucina, un'altra manciata di pepe verde e mandorle tostate tritate. Cuocere il tutto.



6 Cuocere i rigatoni al dente e saltarli in padella nel sugo.

