

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 sgucciati 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 gamberetti 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.

