

PRIMI PIATTI

Spaghetti con gamberetti di mirna

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

GAMBERETTI 280 gr

NOCI SGUSCIATE 150 gr

MOLLICA DI PANE 50 gr

LATTE 30 gr

AGLIO

MAGGIORANA

PARMIGIANO GRATTUGIATO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Prima di tutto, in una ciotola, ammollate il pane nel latte; poi mettete nel frullatore le noci sgusciate, mezzo spicchio d'aglio, la maggiorana, il parmigiano, il pane ammollato e

strizzato, l'olio, il sale e il pepe e frullate fino ad ottenere una salsa fluida.

Sciacquate i gamberetti, sgusciateli e rosolateli in una padella con un cucchiaio d'olio e mezzo spicchio di aglio.

Quindi cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli al dente, disponeteli nella padella con i gamberetti. Lasciate insaporire per un minuto a fuoco acceso, infine versate la salsa di noci e amalgamate.