

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con gamberoni e asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

16 gamberoni  
1 mazzo di asparagi selvatici  
6-7 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 spicchio di aglio  
poco peperoncino  
400 g di spaghetti.

## PREPARAZIONE

**1** Sgusciate i gamberoni e togliete il budello.

Schiacciate bene le teste e fatene uscire tutto il succo.

Lavate gli asparagi selvatici e spezzettateli con le mani.

In una padella mettete 4 cucchiari di olio, l'aglio, poco peperoncino e fate rosolare.

Unite i gamberoni insieme all'interno delle teste per pochi minuti.

## Spaghetti con gamberoni e asparagi

Image not found or type unknown

**2** In una seconda padella mettete l'olio rimasto con gli asparagi e fate soffriggere stando attenti a non farli cuocere troppo perchè diventano amari.

In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela al dente ed unitela ai gamberoni con poca acqua di cottura.

Saltare un paio di minuti quindi unite gli asparagi e saltate ancora per poco.