

PRIMI PIATTI

Spaghetti con i gamberi

LUOGO: Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
POMODORI maturi - 500 gr
GAMBERI sgusciati - 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE 1
SALE

Spaghetti con i gamberi: un piatto semplice e veloce, da preparare mentre cuoce la pasta. Il risultato? Un pasto a base di pesce amato e apprezzato da tutti. Strepitoso davvero, provatelo! Il sugo si prepara mentre cuoce la pasta e ciò rende questa pietanza ancora più amata, tanto deliziosa che tutti penseranno che avete passato ore in cucina!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli spaghetti con i gamberi preparate un trito di cipolla e fatela rosolare in una pentola con dell'olio, quando inizia a colorare aggiungete l'aglio e il pomodoro precedentemente spellato, privato dei semini e tagliato a cubetti.





2 Quando il pomodoro inizia a prendere consistenza unite i gamberi, mettete un pizzico di sale e di pepe e fate cuocere per circa 10 minuti.





3 Nel frattempo cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolateli e trasferiteli in padella insieme al sugo per condirli alla perfezione.





- 4 Aggiungete del prezzemolo fresco tritato in padella e saltate il tutto per qualche altro secondo.



- 5 Servite gli spaghetti con i gamberi con l'aggiunta di altro prezzemolo fresco tritato, un giro d'olio extravergine a crudo ed una macinata di pepe nero.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Come faccio a pulire bene i gamberi in modo che possano mangiarli anche i bambini?

Per prima cosa bisogna sciacquarli sotto l'acqua corrente, dopo di che bisogna eliminare le teste e le zampe, lasciando però la coda attaccata. A questo punto non resta che sfilare il budellino (il filo nero) ed il gioco è fatto.

È possibile realizzare questa versione in bianco?

Se piace sì, nel caso aggiungi un filo di olio in più.

Posso sostituire il pepe con il peperoncino?

Certo, in questo caso fallo soffriggere insieme all'aglio in padella.

Adoro i crostacei...altre ricette con i gamberi semplici e veloci?

Di grande effetto sono gli [spiedini di gamberi al lime](#) e i [gamberi con risotto](#)