

PRIMI PIATTI

Trenette con pesto di sedano, mandorle e code di gambero

di: *Gnu*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *2 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

TRENETTE 160 gr
SEDANO foglie - 80 gr
MANDORLE 20 gr
PECORINO ROMANO 2 cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO facoltativo - 1
GAMBERI 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

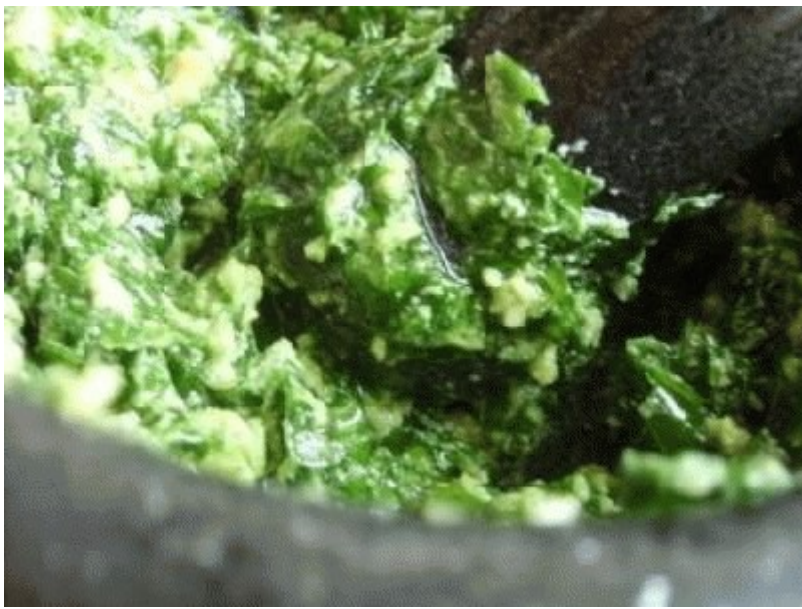
PREPARAZIONE

1 Pulire le foglie di sedano e tostare le mandorle in forno a 200°C per 5 minuti.



2 Mettere nel mortaio (o mixer): le foglie di sedano, le mandorle, il pecorino, poco aglio, sale ed iniziare a lavorare il pesto con l'aiuto di un filo d'olio.





3 Allungare il pesto con acqua di cottura, se non si vogliono usare troppi grassi.

Pulire le code di gambero dal budellino nero, tagliarle a tocchetti e saltarle per 2 minuti al massimo, in un filo d'olio. Salare.

Fuori dal fuoco, condire le trenette con il pesto, un goccio d'acqua di cottura se serve e unire le code di gambero.





GnuS