

PRIMI PIATTI

Trofie gamberi pesto e pomodorini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se cercate un piatto sfizioso che abbini mare e terra le **trofie gamberi pesto e pomodorini** fanno proprio al caso vostro! Di certo si tratta di un'ottima preparazione da presentare ad una cena con amici che di certo gradiranno. I gamberi abbinati al pesto e ai pomodorini danno vita ad un primo molto gustoso e particolare, adatto anche a chi non è molto esperto in cucina ma che vuole comunque far bella figura. Provate la ricetta che è di semplice realizzazione e qualora aveste problemi vi invitiamo a scriverci sfruttando il box dei commenti. Se cercate altre ricette con i gamberi vi consigliamo quelli all'[arancia](#) che sono favolosi!

INGREDIENTI

TROFIE 400 gr
GAMBERI 300 gr
POMODORINI 10
PESTO DI BASILICO 3 cucchiaini da tavola
PANNA oppure formaggio fresco
spalmabile - 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
VINO BIANCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle trofie gamberi pesto e pomodorini per prima cosa è necessario sgusciare i gamberi e mettere le teste in una padella con aglio e olio.

Farle cuocere coperte per qualche minuto, quindi sfumare con un bicchiere metà acqua e metà vino bianco e lasciar cuocere altri 3 minuti.

A questo punti, filtrare il liquido e mettere da parte.



2 In una padella, far rosolare l'aglio e l'olio, quindi unire i pomodorini e farli stufare col coperchio.



3 Appena pronti, aggiungere 3 cucchiari di pesto.

Aggiungere ai pomodorini e far cuocere per 2 minuti al massimo.



4 A questo punto, aggiungere i gamberi sgucciati.



5 Unire il liquido messo da parte e fare cuocere coperti.



6 Nell'ultimo minuto, aggiungere la crema di latte.



7 Ed ecco il sugo pronto.



8 Cuocere le trofie e condire.



CONSIGLIO

Posso evitare il pomodoro?

Certo, si può toglierlo tranquillamente.

Potrei preparare il sughetto prima?

Sì puoi prepararlo e aggiungere la panna solo per mantecare alla fine.

Che altra pasta potrei usare?

Puoi utilizzare anche delle farfalle, ci stanno benissimo!