

PRIMI PIATTI

# Garganelli con pesto di rucola e gamberi

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se state cercando l'idea giusta per un primo piatto gustoso, allegro e leggero da presentare ad una cena con amici, i garganelli con pesto di rucola e gamberi fanno proprio al caso vostro! Si tratta di una ricetta facile e veloce, ma dal grande risultato, che in pochissimo tempo e con pochissimo sforzo vi farà fare una gran bella figura. Fare questo piatto è davvero semplice ed è indicato anche a chi non ha molta esperienza in cucina. Provate questa ricetta e vedrete che bontà! Il secondo perfetto in abbinamento? [Spiedini di gamberi al lime](#), spariranno in un secondo!

## INGREDIENTI

RUCOLA FRESCA 100 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da tavola  
PINOLI 5 gr  
GHERIGLI DI NOCI 5  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 170 gr  
SALE  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
POMODORINI 400 gr  
GAMBERI 500 gr  
PEPE NERO  
GARGANELLI 500 gr

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete fare i garganelli con pesto di rucola e gamberi, tagliate uno spicchio d'aglio a metà, rimuovete il germoglio verde al suo interno e fatelo soffriggere in padella con circa 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Dovrete farlo soffriggere giusto per pochi secondi, prestando attenzione a non bruciarlo.

**2** Lavate e tagliate i pomodorini, quindi uniteli in padella e fateli saltare per pochi secondi a fuoco alto.

**3** Nel frattempo avrete pulito e sgusciato i gamberi conservando solo le code, aggiungetele in padella e fate cuocere il tutto sempre a fiamma molto vivace per 1-2 minuti o fino a colorazione dei crostacei.

Regolate di sale e aggiungete una bella macinata di pepe.

**4** Portate a bollire una pentola colma d'acqua, aggiungete il sale grosso e tuffatevi i garganelli che dovranno cuocere al dente.

Rimuovete le due metà dello spicchio d'aglio dalla padella.

Scolate la pasta e trasferitela nel sugo insieme ad un mestolino della sua acqua di cottura.

Fate salatre il tutto per pochi istanti.

**5** Servite i garganelli nei piatti distribuendo sul fondo di ciascuno un po' di pesto di rucola.

## CONSIGLIO