

PRIMI PIATTI

Garganelli con pesto di rucola e gamberi

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 cucchiari 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

Quale altro tipo di pasta posso usare?

Puoi usare anche delle classiche penne o tortiglioni.

Posso usare anche il pesto normale?

Sì tranquillamente, sarà ottimo!