

PRIMI PIATTI

Linguine carciofi e gamberetti

di: *Cookaround*



L'abbinamento carciofi e gamberetti è proprio azzeccatissimo! Una combinazione di sapori e consistenze che non lascia dubbi. Ed è per questo motivo che vogliamo darvi un'idea per fare un primo eccellente. Le linguine carciofi e gamberetti sono proprio un piatto vincente in quanto semplici da fare ma molto saporiti. La dolcezza dei gamberetti si sposa benissimo con le note leggermente amare del carciofo e il mix di gusto è favoloso. Fare questo primo patto non è assolutamente difficile, vi consigliamo di utilizzare prodotti freschi e di stagione e di certo il sapore ne guadagnerà, ma volendo, potete usare anche quelli surgelati se proprio ne avete voglia.

Le linguine carciofi e gamberetti sono il piatto perfetto per chi vuole realizzare un piatto saporito e sfizioso ma in poco tempo.

Se cercate altre ricette con i gamberetti ecco qui di seguito altre idee gustose e saporite:

[gamberetti al curry](#)

[paccheri pesce spada e gamberetti](#)

[trofie con salmone e gamberetti](#)

INGREDIENTI

GAMBERETTI 200 gr

CARCIOFI 600 gr

LINGUINE 350 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO TRITATO

SCORZA DI LIMONE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle linguine carciofi e gamberetti per prima cosa pulite i carciofi edivideteli in quarti. Quindi metteteli in un contenitore con acqua fredda e limone.







- 2 Una volta che saranno puliti tutti, saltate i carciofi in padella a fuoco vivo con aglio e olio e peperoncino dopo circa 5 minuti unite i gamberetti sgucciati. Regolate di sale.





3 Cuocete la pasta in abbondante acqua e scolatela al dente.

Aromatizzate il tutto con scorza di limone grattugiata, aggiungete acqua di cottura quanto basta, prezzemolo tritato e zeste di limone.





