

PRIMI PIATTI

Linguine con gli scampi



Le **linguine con gli scampi** sono un elegante primo piatto di mare che risulta perfetto da portare a tavola in occasioni speciali come durante le festività ma anche di domenica quando si è in famiglia e si vuol fare un piatto particolare. Realizzarlo non è difficile, bisogna prestare attenzione alle materie prime che devono essere di altissima qualità e freschissime. Il segreto è tutto lì.

Quando gli scampi non sono freschissimi rovinano l'intero piatto; al contrario quando lo sono, diventano protagonisti assoluti di questa pietanza.

Per riconoscere gli scampi freschi dovete prestare attenzione al colore che deve essere di un bel rosa che vira al color pesca, il profumo deve essere marino e non devono assolutamente esserci tracce di ammoniaca al naso. Così come gli occhi devono essere ben turgidi e neri.

Se gli scampi virano al verde come colore, lasciateli lì dove sono! Non sono per niente freschi!

È inoltre una ricetta facile e veloce, che vi farà avere tanti complimenti dai vostri commensali. Questo primo piatto di pesce risulta molto gradito a tutti, perché gli scampi hanno un sapore più dolce e delicato rispetto agli altri crostacei. Il risultato del condimento che poi si fa in maniera rapidissima, è favoloso.

In questo caso abbiamo utilizzato le linguine ma questo piatto si sposa bene con tutti i formati di pasta lunga.

Esistono diverse ricette di linguine agli scampi, in alcune di esse c'è la presenza dei pomodorini, anche pochi, oppure come in questo caso si sceglie la versione più minimal ovvero quella in bianco.

Il segreto per far bene entrambe le versioni è non far cuocere troppo gli scampi. Ed è per questo che questa ricetta risulta perfetta anche per una cena last minute. Ed è proprio la cottura breve che non fa irrigidire la carne dello scampo stesso.

Il prezzemolo tritato fresco e aggiunto in abbondanza alla fine in padella dona freschezza al piatto e va a spezzare un po' quella dolcezza di fondo di questo primo piatto con i crostacei.

Se li amate in modo particolare ecco per voi altre ricette con gli scampi:

[risotto alla crema di scampi](#)
[maccheroni al sugo di scampi](#)
[risotto scampi e champagne](#)

Cercate un'alternativa più economica? Provate le
[linguine con mazzancolle!](#)

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

SCAMPI 800 gr

VINO BIANCO SECCO 1/2 bicchiere -

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle linguine agli scampi per prima cosa in una padella capiente mettete un bel giro di olio extra vergine di oliva e in esso fate soffriggere due spicchi di aglio. Se non gradite molto il sapore dell'aglio potete lasciarli in camicia.

Aggiungete dopo un minuto circa il peperoncino fresco e abbondante prezzemolo tritato.

Quando il tutto avrà preso il giusto calore, mettete in padella anche la testa e le chele dei crostacei.

Aggiungete ora un mestolo di acqua calda e fate cuocere per un po' come se fosse un fumetto di pesce veloce.

Quando l'olio si sarà insaporito per bene, alzate dalla padella gli scampi e procedete poi nella ricetta in questo modo.





2 Mettete nella stessa padella ora le code degli scampi e andatele a scottare per pochi

minuti.

Sfumate a questo punto con del vino bianco e lasciate che evapori totalmente. Ve ne accorgete dal fatto che annusando non sentirete più la parte alcolica dello stesso.

A questo punto alzate gli scampi ed eliminate da essi il carapace, quindi metteteli da parte.





3 Ora è il momento di cuocere la pasta.

Tuffate le linguine in abbondante acqua salata e fate cuocere.

Nel frattempo eliminate dalla padella l'aglio.



4 Quando ben al dente rimettete i crostacei in padella e trasferite lì anche la pasta

scolatamolto al dente.

Aggiungete un mestolo di acqua di cottura e proseguite la cottura in padella, mescolando spesso.





5 A questo punto impiattate e servite spolverando con altro prezzemolo tritato.



