

PRIMI PIATTI

Rigatoni con guanciale e gamberi

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Diciamoci la verità: Tutto sta bene con il [guanciale](#) e tutto sta bene con i [gamberi](#). Quindi ti dico solo 4 parole: Rigatoni con guanciale e gamberi.

Un accostamento terra e mare, insolito, diverso dai classici [primi piatti](#) che siamo abituati a conoscere. ma fidati di me.. non è poi così azzardato.

La dolcezza dei gamberi si sposa perfettamente con la sapidità e il sapore deciso del guanciale. Il tutto poi è unito da una delicatissima salsa di pomodorino pelato.

Aggiungiamo poi un tocco di freschezza con dell'origano fresco ed ecco un piatto di pasta saporito e indimenticabile pronto in meno di 15

minuti.

Se cerchi altri primi piatti veloci e golosi puoi vedere anche:

[Spaghetti aglio olio tonno e scorza di limone](#)

[Spaghetti alle acciughe](#)

[Penne al baffo](#)

INGREDIENTI

GUANCIALE 100 gr

GAMBERI SGUSCIATI 300 gr

POMODORINI PELATI 250 gr

RIGATONI 380 gr

SPICCHIO DI AGLIO pelato - 1

ORIGANO FRESCO qualche foglia -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i rigatoni con guanciale e gamberi, innanzi tutto comincia tagliando il guanciale prima a fette da 5mm di spessore, poi a listarelle, sempre da 5 mm di spessore. Se preferisci puoi anche comprare il guanciale già tagliato a listarelle o a cubetti.

Pulisci i gamberi togliendo testa, carapace e coda e budello. Tagliali poi grossolanamente.





2 Puoi già cominciare a cuocere la pasta.

Intanto, in una padella capiente, senza aggiungere olio o burro, versa il guanciale e lascialo rosolare per bene per 4/5 minuti a fuoco medio basso. Aggiungi uno spicchio d'aglio pelato e continua a rosolare per altri 2 minuti.

Aggiungi i pomodorini pelati e l'origano fresco e lascia cuocere ancora per 3/4 minuti.





3 Elimina l'aglio dalla salsa, scola la pasta e versala nella padella. Mescola brevemente.

Se hai scolato la pasta molto al dente, aggiungi qualche mestolo d'acqua per continuare la cottura, se l'hai scolata al punto giusto, aggiungi i gamberi tagliati e mescola per un'ultima volta.

Il calore della pasta e della salsa, saranno sufficienti per cuocere i gamberi, senza rischiare di cuocerli troppo e renderli quindi troppo stopposi.





4 Impiatta, aggiungi qualche altra fogliolina di origano fresco e servi caldo.



