PRIMI PIATTI

Rigatoni con guanciale e gamberi

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

Come si fa a dire di no ad un **buon piatto di pasta**? Non si può, soprattutto se quelli che vengono portati in tavola sono **i rigatoni con guanciale e gamberi**, come quelli della **ricetta** che ti faremo assaggiare oggi. I rigatoni con guanciale e gamberi sono un primo piatto che dovresti proporre quando hai ospiti per pranzo o per cena, l'abbinamento degli ingredienti di questa ricetta creano **un mix davvero goloso e particolare di sapori, odori e colori**. Fine ed elegante, la nostra ricetta ti farà passare da vero chef, fidati!

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare i rigatoni con guanciale e gamberi in casa, con le tue mani e con pochi e

semplici passaggi.

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

Pasta alla cenere
Spaghetti alla marinara
Linguine con mazzancolle
Pasta con cime di rapa e salsiccia
Pasta alla zozzona

INGREDIENTI

RIGATONI 380 gr

POMODORINI PELATI 250 gr

GAMBERI SGUSCIATI 300 gr

GUANCIALE 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO pelato - 1

ORIGANO FRESCO qualche foglia -

PREPARAZIONE

1 Per preparare i rigatoni con guanciale e gamberi, innanzi tutto taglia il guanciale, prima a fette da circa 5 mm. 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, coda e budello. Taglia i gamberi puliti a pezzi grossolani.

2 Puoi già cominciare a cuocere la pasta, come sempre in una pentola capiente, piena di acqua da salare poco prima di immergervi 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.

Unisci 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, poi mescola brevemente.

Se hai scolato la pasta molto al dente, aggiungi qualche mestolo d'acqua per continuarne 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 renderli troppo stopposi.

4 Impiatta i rigatoni con guanciale e gamberi, aggiungi qualche altra fogliolina di origano fresco e porta in tavola.