

PRIMI PIATTI

Spaghetti canocchie e gamberetti

di: *pappona gaudente*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Spaghetti canocchie e gamberetti

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

CANOCCHIE 20

GAMBERETTI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6

cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Nell'acqua messa per cuocere la pasta, getto le canocchie per sbollentarle.

Image not found or type unknown



2 Nel frattempo trito al coltello prezzemolo e aglio, li sistemo nella padella con una generosa girata di olio, ed il peperoncino sbriciolato



3 Recupero le canocchie scolandole e le metto sotto al getto di acqua fredda per poterle aprire e ricavarne la polpa senza ustionarmi, quindi ci aggiungo i gamberetti lavati. Tutto in padella.

Image not found or type unknown





- 4 Aggiungere sale e pepe, quindi ritirata un pò l'acqua di cottura, versare il vino e farlo evaporare, solo in parte (il sugo dovrà mantenere una certa cremosità), quindi scolare gli spaghetti ancora molto al dente e saltarli nel sugo di pesce. Impiattare e servire!



