

PRIMI PIATTI

Spaghetti integrali con pesto di lattuga e gamberetti rosa

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Spaghetti integrali con pesto di lattuga e gamberetti rosa, un primo piatto particolare con un pesto alternativo rispetto a quello classico. Il pesto di lattuga per noi è stata proprio una rivelazione: cremoso e gustoso allo stesso tempo ed è perfetto per accompagnare degli spaghetti integrali.

I gamberetti rosa, appena saltati, sono la ciliegina sulla torta, l'ingrediente che rende il tutto più elegante e intrigante. Insomma un piatto tutto da provare, noi l'abbiamo provato e ci è piaciuto moltissimo!

INGREDIENTI

SPAGHETTI di semola integrale Tre Mulini -
400 gr

GAMBERETTI ROSA 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PER IL PESTO

LATTUGA 1

PINOLI 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Lavate la lattuga, fatela asciugare bene, quindi trasferite le foglie in un bicchiere sufficientemente grande da far entrare un frullatore ad immersione.



- 2 Schiacciate la lattuga con il frullatore così da farcene stare dell'altra, aggiungete abbondante olio extravergine d'oliva ed iniziate a frullare.



3 Unite, quindi, anche i pinoli ed il sale e frullate un altro po', fino ad ottenere una crema piuttosto liscia e equilibrata nel sapore. Se necessario aggiungete altro olio o altro sale per ottenere il risultato desiderato.



4 Nel frattempo avrete portata ad ebollizione una pentola colma d'acqua, salatela e aggiungete gli spaghetti integrali. Lasciateli cuocere fino ad ottenere una cottura al dente.





5 Nel frattempo spadellate i gamberetti rosa dopo averli sgucciati: scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella con uno spicchio d'aglio.

Non appena l'aglio inizia a sfrigolare nell'olio, aggiungete i gamberetti, insaporiteli con sale e pepe e lasciateli cuocere per un paio di minuti o fino a che non saranno diventati da rosa trasparente a rosa opaco.





6 Trasferite il pesto di lattuga in una ciotola sufficientemente capiente da poter contenere gli spaghetti. Scolate gli spaghetti trasferendoli direttamente nella ciotola con il pesto e mescolate.

Aggiungete altro pesto in quantità sufficiente da poter condire in modo uniforme tutta la pasta.





- 7 Impiattate gli spaghetti integrali con pesto di lattuga realizzando dei nidi, quindi aggiungete i gamberetti rosa con un po' del loro fondo di cottura. Serviteli in tavola ancora ben caldi.

