

PRIMI PIATTI

Vermicelli ai gamberi in verde

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I vermicelli ai gamberi in verde è un primo piatto completo, gustoso e allo stesso tempo leggero, estivo e profumato, perfetto da gustare insieme agli amici in una cena estiva all'aperto. Un primo piatto che non teme d'essere consumato anche tiepido o freddo, questo ad accenturare la sua versatilità anche legata alla stagione estiva.

Un primo piatto espresso, facilissimo da preparare magari avendo già a disposizione dei gamberi sgusciati, pronti da scottare in padella sfumandoli con del Brandy. Provate questo primo piatto profumatissimo e fateci sapere se vi è piaciuto.

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr
GAMBERI sgusciati - 400 gr
BRANDY 1 bicchierino
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO 1 ciuffo
PINOLI 40 gr
MANDORLE tostate e tritate -
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare dei vermicelli ai gamberi in verde come si deve, dovrete partire proprio dai gamberi. Se non l'avete fatto e se avete acquistato dei gamberi interi, intendo con il guscio, dovrete come prima cosa sgusciarli perchè utilizzerete solo le code sgusciate.

Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella piuttosto capiente perchè successivamente dovrete farvi saltare la pasta, aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia.

Quando l'olio inizia a sfrigolare formando delle bollicine intorno allo spicchio d'aglio è l'ora di aggiungere le code di gambero. Fate rosolare le code di gambero a fiamma vivace facendo cambiare loro il colore, quindi sfumate con un bicchierino di Brandy. Fate evaporare completamente la parte alcolica del Brandy.

2 Mentre i gamberi rosolano a dovere, preparate il pesto: riunite in un bicchiere che sia adatto per il frullatore ad immersione un ciuffo di prezzemolo e uno di basilico. Unite alle erbe aromatiche anche i pinoli e l'olio extravergine d'oliva.

Frullate con il frullatore ad immersione quel tanto che serve per ottenere una salsa liscia, non protraete troppo la frullata perchè altrimenti le erbe si scaldano cambiando colore, ovvero diventando d'un verde meno brillante.

3 Avrete messo sul fuoco una pentola colma d'acqua, quando questa spicca bollore aggiungete del sale grosso in quantità adeguata e tuffatevi i vermicelli. Cuocete la pasta al dente.

4 Quando i vermicelli saranno cotti al dente potrete scolarli e trasferirli direttamente in padella insieme ai gamberi dove li salterete brevemente.

Non vi resta che aggiungere il pesto appena realizzato e mescolare molto accuratamente.

5 Servite i vermicelli nei piatti da portata e ultimate ciascun piatto con una spolverata di mandorle tostate e tritate finemente.