

PRIMI PIATTI

Bavette ai gamberoni

di: ****VaLeRy****

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Se avete voglia di fare un primo di mare, le **bavette ai gamberoni** fanno proprio al caso vostro. Una ricetta semplice, di facile esecuzione che di certo piacerà anche ai vostri commensali. È perfetta infatti se volete presentarla durante un pranzo importante o una cena tra amici durante la quale ci tenete a fare un'ottima figura. Seguite i consigli riportati di seguito e sarà un piatto perfetto!

Se avete poi bisogno di abbinare un secondo di pesce, ecco un'idea favolosa: [branzino al sale!](#)

INGREDIENTI

- 400 g di bavette oppure spaghetti
- 400 g di gamberoni
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- poco prezzemolo
- poco peperoncino
- 2 coste di sedano
- 2 pomodori
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 dado vegetale
- 250 g di pelati
- mezzo bicchiere di vernaccia
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola mettete alcune teste e gusci di gamberoni, la cipolla, 1 spicchio di aglio intero, 2 cucchiaini di olio, il prezzemolo, il sedano, 2 pomodori, il dado vegetale ed abbondante acqua.

Fate bollire per qualche minuto quindi togliete a fuoco e lasciate riposare il brodo.



- 2 Tritare l'aglio.

In una padella fate soffriggere l'aglio ed il peperoncino nell'olio rimasto.



3 Unite le teste dei gamberoni e schiacciate bene per far fuoriuscire l'interno delle teste.

Tritare le code dei gamberoni pulite ed il prezzemolo.

Nella padella unite le code tritate ed il prezzemolo.

Fate insaporire quindi sfumare con il vino.



4 Nel mixer frullare i pelati ed uniteli al sugo.

Fate restringere il sugo.



5 Togliete le teste ed i gusci dal sugo e dal brodo.

Fate lessare la pasta nel brodo, scolatela e conditela con il sugo.

