

PRIMI PIATTI

Fusilli ai sapori di sicilia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

FUSILLI 400 gr
GAMBERI rossi - 400 gr
LIMONE non trattato - 1
COGNAC 1 cucchiaino da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
MIX DI FRUTTA SECCA/ESSICCATA
mandorle, pinoli, pistacchi - 100 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Tritare grossolanamente la frutta secca e metterla da parte.

Sbucciare il limone con il pelapatate prendere gli spicchi (solo la polpa) e tagliarli a tocchetti, la buccia tagliarla sottilissima a julienne e mettere da parte anche questi. Sgusciare i gamberi e le teste bollirle in acqua salata.

Far saltare l'aglio nell'olio caldo, toglierlo e aggiungere i tocchetti di limone e la buccia a julienne e farli rosolare per 2 minuti, aggiungere i gamberi e spruzzare il cognac evaporato il cognac versare un mestolo di brodo fatto con le teste dei gamberi.

Aggiustare di sale e pepe.

Lessare i fusilli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e saltarli nel tegame coi gamberi e il limone aggiungendo la frutta secca, abbondante prezzemolo. Servire versando un goccio di olio dei monti iblei sopra.