

PRIMI PIATTI

# Linguine agli asparagi e gamberi

di: *ropa55*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO*

---



Quando la primavera chiama, la terra con i suoi frutti risponde in maniera egregia! In questo periodo infatti c'è proprio un'esplosione di verdura e ortaggi tipici e deliziosi. Bene, se stavate cercando una bella idea da realizzare per un menù di mare che sia un po' diversa dal solito, vi proponiamo la ricetta delle **linguine asparagi e gamberetti**: un primo che abbina il buono della terra e il buono del mare per dar vita ad una portata gustosissima e decisamente chic. La ricetta non è per niente difficile, anzi, seguendo i nostri consigli riuscirete senz'altro a

farla in maniera eccellente. Provate questa ricetta e se cercate un buon secondo piatto di mare da abbinare al vostro menù di pesce, provate gli spiedini di [calamaretti spillo](#), davvero un'idea favolosa!

## INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

ASPARAGI 250 gr

GAMBERI 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PORRI 100 gr

POMODORI 2

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle linguine asparagi e gamberetti dovete innanzitutto far scottare in acqua salata i vostri asparagi puliti. Trascorso questo tempo alzateli dall'acqua e tuffateli in acqua e ghiaccio, in questo modo manterranno il loro colore vivo. In una padella versate l'olio e fatevi soffriggere del porro tagliato fine e dopo qualche minuto aggiungete anche gli asparagi. Fate rosolare quindi aggiungete anche i gamberetti e sfumate con un po' di vino bianco. Quando tutta la parte alcolica sarà evaporata, aggiungete i pomodorini, salate, pepate e portate a cottura mescolando di tanto in tanto. A questo punto cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e ripassatela in padella. Impiattate le linguine asparagi e gamberetti aggiungendo del prezzemolo fresco se piace.

## CONSIGLIO