

PRIMI PIATTI

Linguine agli scampi

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

SCAMPI 800 gr

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

Se volete realizzare un ottimo piatto di mare, le linguine agli scampi fanno proprio al caso vostro. Una ricetta semplice ma buonissima che ben si presta ad essere portata a tavola durante una cena elegante. Gli scampi piacciono a tutti e di certo avrete tantissimi complimenti. Seguite i nostri consigli e vedrete che bontà!

PREPARAZIONE

1 Per preparare le linguine agli scampi per prima cosa: mettete all'interno di una padella un

giro d'olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, del prezzemolo tritato e, il peperoncino spezzettato. Eviscerate gli scampi, eliminate gli occhi, separate le teste dal resto del corpo e, mettete le teste a soffriggere in padella a fuoco vivo, per circa 5 minuti.

2 Rimuovete le teste dei carapaci dalla padella e, al posto di esse, aggiungete in padella le code degli scampi, lasciate prendere calore e proseguite la cottura per pochi minuti. Sfumate con il vino bianco e, a fiamma vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.

3 Una volta che la parte alcolica del vino sarà evaporata completamente, eliminate da una buona parte degli scampi il guscio, tenete interi gli scampi più belli. La cottura deve essere veloce altrimenti i crostacei diventano stopposi. Il condimento è pronto spegnete il fuoco e tenete da parte.

4 Lessate la pasta e portatela a cottura al dente. Una volta raggiunto il grado di cottura desiderato, scolate la pasta all'interno della padella con il condimento, se necessario aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta. Lasciate mantecare e insaporire bene il tutto, quindi servite le linguine agli scampi calde.