

PRIMI PIATTI

Linguine con mazzancolle

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Cercate un [primo](#) di mare semplice ma di grande effetto? Provate le linguine con mazzancolle, una ricetta con pochi ingredienti da sfoderare anche in caso di ospiti speciali! La delicatezza dei crostacei si sposa con la freschezza dei pomodorini, che viene preservata da una cottura breve e vivace. Il profumo del prezzemolo e la nota piccante del peperoncino, poi, esaltano ancora di più il carattere mediterraneo del piatto. Anche se non siete chef provetti, quindi, andate tranquilli: le linguine con mazzancolle vi faranno fare una bellissima figura!

Le linguine, o [bavette](#), sono perfette per avvolgere i condimenti a base di pesce... scoprite anche queste ricette:

[linguine alle cozze](#)

[linguine con gli scampi](#)

[linguine con pomodorini, vongole e pinoli](#)

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

MAZZANCOLLE 400 gr

POMODORINI CILIEGINO 300 gr

VINO BIANCO 80 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa pulite le mazzancolle rimuovendo la testa, il carapace e il filamento nero.

Poi lavate e tagliate i pomodorini a metà.

In una padella fate rosolare lo spicchio d'aglio e il peperoncino con un giro d'olio.





2 Aggiungete le mazzancolle e cuocete a fuoco vivace per un minuto, mescolando.

Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare.



3 Rimuovete l'aglio dalla padella e unite i pomodorini.

Regolate di sale e pepe e saltate il tutto ancora per pochi minuti.

Nel frattempo cuocete le linguine in acqua bollente e salata.



4 Scolate le linguine al dente e trasferitele nella padella.

Aggiungete il prezzemolo e un cucchiaio di acqua di cottura.





5 Saltate brevemente il tutto mescolando bene.

Servite subito le linguine con mazzancolle.



CONSIGLIO