

PRIMI PIATTI

Linguine con mazzancolle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **linguine con mazzancolle** sono un [primo piatto di pesce](#) semplice e gustoso, ideale per una [cena elegante](#) o per una giornata di **festa**. La ricetta abbina un tipo di pasta lunga e sottile, come possono essere le linguine, con dei crostacei dal sapore delicato e profumato.

Le **linguine con mazzancolle** sono un **piatto davvero elegante**, tanto che mi piace suggerirtelo anche per la [cena della Vigilia di Natale](#), questa **ricetta** diventerà la regina della tavola, farà passare in secondo piano anche i vari **antipasti** o **secondi piatti di pesce**.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

per cucinare in modo perfetto e semplice, un bellissimo piatto di **linguine con mazzancolle** per far felice tutti i tuoi ospiti.

Se cerchi **altri primi piatti per le tue occasioni di festa**, ecco alcune **ricette di pesce** che potrebbero fare al caso tuo:

[Lasagne cupcake al salmone](#)

[Spaghetti vongole e gamberetti](#)

[Cavatelli con le cozze](#)

[Spaghetti allo scoglio](#)

[Spaghetti con le vongole](#)

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 cucinare le linguine con mazzancolle, per prima cosa pulisci le mazzancolle rimuovendo la testa, il carapace e il filamento nero. Successivamente lava e taglia i pomodorini a metà.

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





2 Aggiungi le mazzancolle e cuocile a fuoco vivace per un minuto, mescolando. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare.



3 Rimuovi l'aglio dalla padella e unisci i pomodorini. Regola di sale e pepe e salta il tutto ancora per pochi minuti. Nel frattempo cuoci le linguine in acqua bollente e salata.



- 4 Scola le linguine al dente e trasferiscile nella padella. Aggiungi il prezzemolo e un cucchiaio di acqua di cottura della pasta.





5 Salta brevemente il tutto, su fiamma vivace e mescolando bene. Spegni il fuoco e servi subito le linguine con mazzancolle.

