

PRIMI PIATTI

Maltagliati multicolore ai gamberi e pachino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **6 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I Maltagliati multicolore ai gamberi e pachino sono un piatto decisamente bello da vedere e buono da mangiare. Un bel primo che risulta decisamente perfetto quando si hanno ospiti su cui si vuol fare una bella figura. Un piatto di pasta allegro e colorato che si prepara molto velocemente: l'ideale per un invito. Servirete un primo buono e delicato e farete un figurone senza passare delle ore in cucina! Un secondo sfizioso in abbinamento? [Gamberoni all'arancia](#): squisiti!

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO fresca, multicolore o al naturale - 450 gr
GAMBERETTI sgusciati - 200 gr
POMODORI DI PACHINO 200 gr
TIMO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE
PEPE BIANCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i maltagliati multicolore ai gamberi e pachino Stendete la sfoglia (tricolore o semplice), quindi lasciatela asciugare per 5 minuti.

Tagliate la sfoglia in modo irregolare così da ottenere i maltagliati.



- 2 In una padella fate scaldare poco olio e rosolatevi lo spicchio d'aglio con il rametto di timo.

Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e i gamberetti, lasciate cuocere per 3 minuti a fiamma vivace; insaporite di sale e pepe.





3 A parte lessate i maltagliati in abbondante acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli nella padella con i pomodorini e i gamberetti così da poterli saltare con il sugo.



4 Servite immediatamente.