

PRIMI PIATTI

# Orecchiette estive

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **12 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

ORECCHIETTE secche - 400 gr

CODE DI GAMBERETTO 300 gr

SUCCO DI LIMONE 15 gr

POMODORI CILIEGINI 250 gr

LIMONE 1

BASILICO 10 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6  
cucchiari da tavola

PEPE LUNGO DEL BENGALA 2

FLEUR DE SEL (SALE DELL'ATLANTICO)

Orecchiette estive, un primo piatto fresco e leggero.

Si tratta di orecchiette condite semplicemente con dei buoni pomodorini, di quelli che buoni ci sono solo d'estate, del succo di limone e dei gamberetti appena scottati, il tutto servito rigorosamente freddo o a temperatura ambiente.

Cosa rende questo piatto tanto speciale? La marcia in più data dal pepe lungo, un pepe particolarmente aromatico, meno piccante di quello nero e ottimo utilizzato con i crostacei. Se amate i piatti freddi, provate anche la ricetta di questa [insalata](#) di farro!

# PREPARAZIONE

- 1 Portate una pentola colma d'acqua a bollore, unite una foglia d'alloro e del sale, quindi tuffatevi i gamberetti e scottateli giusto per un paio di minuti.



- 2 Scolate i gamberetti e passateli in una ciotola con acqua molto fredda per freddarli velocemente.



- 3 Lavate e tagliate i pomodorini in quarti o a metà a seconda della grandezza, riuniteli in una ciotola insieme all'olio extravergine d'oliva ed al basilico spezzettato a mano.



- 4 Mettete sul fuoco un'altra pentola colma d'acqua, salatela al bollore e tuffatevi le orecchiette.



**5** Mentre la pasta cuoce, sgusciate i gamberetti e riunite le code in una ciotola. Spremete mezzo limone e versate il succo sui gamberetti, coprite la ciotola con della pellicola e mettete da parte a marinare.





- 6 Scolate le orecchiette al dente e trasferitele direttamente nella ciotola con i pomodori; mescolate per amalgamare i sapori.



**7** Macinate i grani di pepe lungo o pestateli con il mortaio fino ad ottenere una polvere fine.

Utilizzatelo per aromatizzare la pasta.



**8** Tagliate gli spicchi di limone a vivo, ovvero sbucciando il limone e tagliandone gli spicchi evitando le pellicine bianche ed uniteli alla pasta. Mescolate bene per amalgamare bene gli ingredienti.



9 Riprendete i gamberetti ed uniteli alla pasta, mescolate bene.



10 Servite la pasta fredda o a temperatura ambiente ultimando ciascun piatto con un altro pizzico di pepe, del fleur de sel, un giro d'olio a crudo e un ciuffetto di basilico.

