

PRIMI PIATTI

Sedani con pomodorini al forno e gamberi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *105 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 400 gr

POMODORI PICCADILLY 400 gr

GAMBERI 500 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Ecco un primo piatto leggero ma anche gustosissimo, i sedani con pomodorini al forno e gamberi richiede un po' di pazienza per la preparazione ma vedrete che ne varrà la pena. I pomodorini, dopo una lunga cottura in forno a bassa temperatura, saranno così dolci da sembrare quasi caramellati e questo conferirà uno sprint in più al piatto.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a metà i pomodorini e disponeteli in una teglia foderata con un foglio di carta forno.



- 2 Conditeli con un filo d'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, pepe e un cucchiaino di zucchero.





3 Infornate i pomodori a 140 - 150°C per circa un'ora e mezzo.

Prendete una padella, fate un bel giro d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio e fate prendere calore.





4 Aggiungete un po' di prezzemolo in padella, tagliato grossolanamente.



5 Nel frattempo, tritate finemente una parte dei gamberi a disposizione e metteteli da parte.



- 6 Ora, mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua e portata ad ebollizione. Quando l'acqua bolle, salate e aggiungete la pasta lasciandola cuocere al dente.



- 7 Quando l'olio nella padella incomincia a sfrigolare, eliminate il prezzemolo e aggiungete il trito di gamberi.





- 8 Togliete anche lo spicchio d'aglio e aggiungete i pomodori cotti precedentemente in forno. Lasciate amalgamare i sapori e spegnete il fuoco quando i gamberi saranno d'un bianco opaco.



- 9 Prendete un'altra padella, ungetela con dell'olio extravergine d'oliva e fate prendere calore.

Quindi, aggiungete le code di gambero rimaste e lasciatele cuocere per pochi minuti.

Trasferite le code di gambero nell'altra padella del sugo e aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta, ricca di amido.



10 Scolate la pasta e aggiungetela in padella. Amalgamate tutti gli ingredienti.



11 Spolverate la pasta con del prezzemolo tritato finemente.



12 Servite i sedani con un filo d'olio extravergine a crudo e una spolverata di prezzemolo.