

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con gamberoni e asparagi

di: *miryatz*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

- 16 gamberoni
- 1 mazzo di asparagi selvatici
- 6-7 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- poco peperoncino
- 400 g di spaghetti.

## PREPARAZIONE

**1** Sgusciate i gamberoni e togliete il budello.

Schiacciate bene le teste e fatene uscire tutto il succo.

Lavate glii asparagi selvatici e spezzettateli con le mani.

In una padella mettete 4 cucchiaini di olio, l'aglio, poco peperoncino e fate rosolare.

Unite i gamberoni insieme all'interno delle teste per pochi minuti.

## Spaghetti con gamberoni e asparagi

Image not found

<http://cdn.cook.stbm.it/thumbnails/ricette/75276/spaghetti-ai-gamberoni-e-asparagi-3345>

**2** In una seconda padella mettete l'olio rimasto con gli asparagi e fate soffriggere stando attenti a non farli cuocere troppo perchè diventano amari.

In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela al dente ed unitela ai gamberoni con poca acqua di cottura.

Saltare un paio di minuti quindi unite gli asparagi e saltate ancora per poco.