

PRIMI PIATTI

Spaghetti gamberi, rucola e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

320 g di spaghetti
200 g di patate
200 g di gamberetti sgusciati
1 mazzetto di rucola
1 cucchiaio di parmigiano
7 mandorle
6 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 spicchio piccoli di aglio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Preparate un pesto di rucola pestando la rucola con l'aglio e le mandorle.



2 Unite l'olio e parmigiano e mescolare.



3 Tagliare le patate a cubetti.



4 In una pentola portate a bollire l'acqua salata ed unite le patate e fate lessare.



5 Dopo 5-6 minuti dall'inizio della bollitura delle patate unite la pasta e fate cuocere.

Un minuto prima di scolare la pasta aggiungete anche i gamberetti.



- 6 Mettete il pesto di rucola in una padella aggiungendo, se necessario, qualche altro cucchiaino di olio.



- 7 Scolate la pasta e versatela nella padella dove è stato messo il pesto.

Mantecare unendo acqua di cottura se dovesse risultare troppo asciutto.

Impiattare e cospargete di parmigiano.

