

PRIMI PIATTI

Spaghetti pomodorini gamberi e ricotta salata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

POMODORI CILIEGINI 400 gr

GAMBERI code - 16

SPICCHIO DI AGLIO 2

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

RICOTTA SALATA grattugiata - 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

Gli spaghetti pomodorini, gamberi e ricotta salata sono un fresco, divertente e gustoso abbinamento tra un frutto del mare e uno della terra. E' un piatto originale, diverso dalle solite proposte pur restando comunque semplice e alla portata di tutti!

Realizzare questo primo è molto semplice ma è ancora di più finirlo presto! Provate questa ricetta deliziosa e vedrete che successo sulle vostre tavole! Un secondo perfetto in abbinamento? Con l'[orata al forno](#) non si sbaglia mai!

PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate ad ebollizione. Quando l'acqua bolle, salate e aggiungete gli spaghetti.



- 2 Nel frattempo fate scaldare in una padella un bel giro d'olio, aggiungete gli spicchi d'aglio lasciati in camicia e i pomodorini ciliegini divisi a metà.



- 3 Andate ad eliminare gli spicchi d'aglio e aggiungete le code di gambero pulite dal carapace e dal budellino.



- 4 Aggiungete del sale, un po' di origano secco e un po' di acqua di cottura della pasta così che si crei la cremina.



- 5 Scolate la pasta al dente, aggiungetela in padella, aggiungete un altro po' di origano e amalgamate il tutto.



6 Servite gli spaghetti aggiungendo un filo di olio a crudo e una spolverata di ricotta salata.



