

PRIMI PIATTI

Strozzapreti con pesto di fave e gamberi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

600 g di fave pulite

16 gamberi

aglio

scalogno. olio evo

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa ho sbollentato le fave e sbucciate ad una ad una...esercizio zen! Serve, serve...

Poi i 2/3 terzi delle fave le ho frullate grossolanamente con in po' d'olio. (chi volesse anche aglio). Ho pulito i gamberi, lasciando attaccata la "coda". Li ho saltati in padella per 2 minuti, con olio, sale e pepe.



2 Poi fondo d'olio, aglio e scalogno. Ho unito le fave intere, fatto insaporire due minuti e

mentre cuoceva la pasta, ho diluito il pesto con poca acqua di cottura. Ho scolato la pasta al dente, condito con il pesto e fatto insaporire tutto in padella per un minuto.





3 Servito con i gamberi, un giro d'olio a crudo ed una macinata di pepe nero.

