

PRIMI PIATTI

Tagliolini con scampi e pesto

di: *ronzina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA PASTA

300 g farina di grano duro

3 uova

1 cucchiaino scarso di olio.

PER IL SUGO

500 g di scampi freschi

10 pomodorini

1 spicchio d'aglio

vino bianco

olio e sale.

PER IL PESTO

20 foglie di basilico

30 g di parmigiano

15 g di pecorino

1 manciata di pinoli

olio e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con le uova e l'olio, lavorare a lungo finché l'impasto non sarà elastico; avvolgerlo in un foglio di pellicola e farlo riposare 30 minuti a temperatura ambiente. Preparare le sfoglie con l'apposita macchinetta e passarle nella trafila dei tagliolini.



- 2 Sgusciare parte degli scampi e sminuzzarli, conservando le teste che serviranno per insaporire il sugo.



- 3 Spellare e tagliare grossolanamente i pomodorini. Soffriggerli in padella con olio e aglio. Aggiungere gli scampi interi e le teste e fare cuocere per qualche minuto.



- 4 Verso fine cottura eliminare le teste, aggiungere gli scampi sminuzzati, sfumare con poco vino e fare cuocere ancora un paio di minuti.



5 Preparare il pesto passando tutti gli ingredienti nel mixer.



6 Lessare i tagliolini in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli in padella con il sugo e un paio di cucchiaini abbondanti di pesto.

