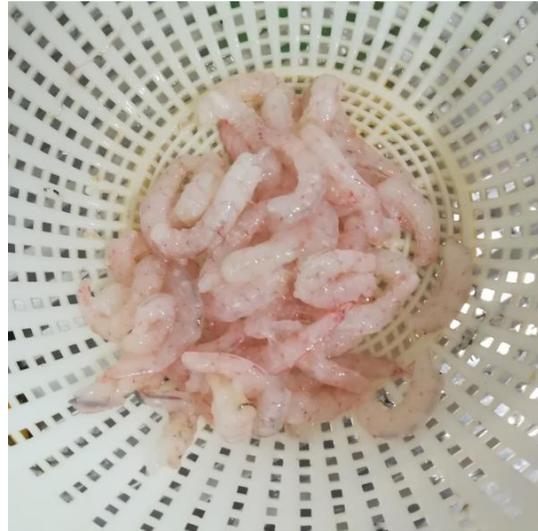


Linguine olio, aglio, peperoncino e gamberetti rosa

Un primo di pesce gustosissimo ma semplice e facile a farsi.

L'ingrediente principale sono i gamberetti rosa che si trovano facilmente in tutte le peschiere e generalmente non sono molto cari. In alternativa si possono utilizzare i gamberi (mazzancolle) oppure gli scampi.

Per tre persone, ho utilizzato circa 300 grammi di gamberetti rosa che con pazienza ho sgusciato, lavato e pulito per bene, avendo cura di eliminare il budellino.



Ad abundantiam ho aggiunto come ingrediente tre cicale di mare (panocchie) che ho lavato e pulito togliendo le antenne. Le panocchie non sono indispensabili per la ricetta, ma sono buonissime e impreziosiscono il piatto di sapore.



Ho salato molto leggermente i gamberetti e le panocchie e ho tagliato a pezzetti un piccolo pomodoro maturo. In una padella grande e antriaderente ho fatto friggere

abbondante olio di oliva, un aglio senza camicia tagliato in due e schiacciato, del peperoncino e il pomodoro con un paio di foglie grandi di basilico. Dopo circa 10 minuti ho aggiunto i gamberetti e fatto cuocere per altri 3-4 minuti.



A questo punto ho versato nella pentola le linguine piccole *De Cecco* N.8, cotte a parte e scolate al dente, ho fatto mantecare per due/tre minuti con l'acqua di cottura e ho impiattato.



Alle linguine *De Cecco* N. 8 alterno le linguine *De Cecco* N. 7 (più grandi) e gli spaghetti *Barilla* N°5. Spesso faccio a meno di utilizzare il pomodoro, privilegiando la ricetta classica dell'aglio, olio e peperoncino, e prima di impiattare aggiungo prezzemolo fresco tritato finemente.