

Le ricette di Max

Ajo, oio, peperoncino e gamberi. Tempo 35 minuti

Ingredienti per 4 persone: 300 gr di gamberi freschi, spaghetti n°5, Olio Evo, aglio e peperoncino.

Pulire i gamberi. Togliere la testa e metterla da parte. Togliere le zampe ed il carrapace e porli in un piatto. Lavarli e metterli in frigo.

In abbondante acqua cuocere gli spaghetti al dente.

Mettere i gamberi crudi nei piatti.

Scolare e saltare gli spaghetti nell'aglio, olio e peperoncino scaldati in precedenza.

Posizionarli sopra i gamberi e servire con un vino bianco, un prosecco di Treviso va sempre bene.



Nel frattempo cuocere le teste dei gamberi in acqua salata e passata di pomodoro per 10 minuti, quindi passare il tutto nel passavivande. Il succo che si otterrà potrà essere usato per la "Vellutata di gamberi" la sera stessa o congelato.

