

Tagliatelle carciofi e gamberi

Autore : Carolina Barra

Data : 28 Gennaio 2020

Ingredienti

400 grammi di fettuccine
4 carciofi
300 grammi di gamberetti
100 grammi di passata di pomodoro
Olio EVO q.b.
Parmigiano grattugiato q.b.
Uno spicchio d'aglio
Prezzemolo q.b.
Sale q.b.

Procedimento

Questa ricetta è molto primaverile, per ingredienti, sapori e colori, ma va bene anche in questo periodo, in cui le giornate che si stanno allungando ci annunciano la bella stagione che arriverà solo tra qualche settimana.

Innanzitutto puliamo i carciofi, li priviamo delle foglie esterne più dure e amare, li tagliamo a spicchi e li mettiamo in padella con olio, aglio e poca acqua.

A cottura ultimata possiamo aggiungere i gamberi sgusciati, che essendo molto delicati hanno bisogno di cuocere davvero poco, solo altri 5 minuti, e i pomodori passati, regolando anche di sale e di pepe.

Al posto della passata di pomodoro possiamo usare anche dei pomodori freschi o quelli del "piennolo", a seconda della stagione.

In abbondante acqua salata lessiamo le fettuccine, le scoliamo ben al dente. Possiamo tranquillamente usarne di quelle che si trovano in commercio, o farle in casa, cosa che preferisco, dato che la preparazione della pasta fresca all'uovo è molto facile e veloce, per un risultato decisamente migliore.

Dividiamo a metà il sughetto che abbiamo preparato, lasciandole una parte nella padella di cottura, dove salteremo la pasta con un'abbondante spolverata di parmigiano.

Impiattiamo e condiamo con la salsa restante, guarnendo con qualche gamberetto, il prezzemolo e formaggio.

Come vino, vista la presenza dei gamberi, possiamo scegliere un bianco; uno che si sposa a meraviglia anche con i carciofi è la Falanghina, specialmente quella del beneventano.

Buon appetito!