Linguine agli scampi

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Questa ricetta comprende primo e secondo, assolutamente da provare

“Linguine agli scampi”

INGREDIENTI1 kg. di scampi;
Mezzo kg. di linguine;
10 – 15 pomodorini pachino;
una carota;
aglio q.b.:
prezzemolo q.b.;
sedano q.b.;
pepe nero;
peperoncino piccante (a piacere);
olio evo q.b.
mezzo bicchiere di cognac o brandy.[MORE]

PROCEDIMENTO

Pulire gli scampi e mettere da parte, le code, teste e zampe.
Non tutti gli scampi servono per il sugo, quindi tenere da parte 10/12 scampi e gli altri rimasti metterli in una teglia e farli marinare con olio, aglio, limone e prezzemolo per due ore in frigo.
Preparazione del brodo:

In una padella fare un soffritto con aglio, carota e sedano e le code, teste e zampe degli scampi messe da parte, aggiungere metà del cognac o brandy e fare evaporare. Aggiungere un mezzo litro di acqua e fare un brodo che verrà utilizzato successivamente, dopo averlo filtrato.
Preparazione del sugo:

Prendere 12 scampi e dopo averli incisi sotto la pancia metterli in un tegame con olio, aglio, prezzemolo, pepe nero e peperoncino (sempre che si ami il piccante) innaffiare il cognac o brandy rimasto e dopo aver fatto evaporare aggiungere i pomodorini e fare cuocere per un 15 minuti circa.

Nel frattempo cuocere le linguine in abbondante acqua salata per cinque minuti, scolarli e versarli nel tegame con i pomodorini. Fare cuocere aggiungendo man mano il brodo preparato in precedenza. Quando le linguine saranno cotte al dente, servire con una spruzzata di prezzemolo fresco.

Preparazione del secondo piatto:

Prima di servire la pasta, mettere nel forno caldo a 180° gli scampi che erano in frigo a marinare e cuocere per 10 minuti. Servire caldi.

Buon Appetito

Caterina Rafele Seguimi anche su Facebook **In cucina con Caterina**

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/linguine-agli-scampi/92934