

# Linguine agli scampi

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele

---



Questa ricetta comprende primo e secondo, assolutamente da provare

“Linguine agli scampi”

## INGREDIENTI

1 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) inaffiare 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