



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000491

Registrata in data 14 Mag 2016 alle ore 15:14

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Mezze maniche rigate con gamberi, asparagi e zeste di limone

Un primo piatto originale dal sapore delicato presentato dal Team Costa del Cilento al Cibus 2016 con l'azienda Newlat.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

350 g di mezzi paccheri rigati
250 g gamberi sgusciati
100 g asparagi verdi
10 g buccia di limone
n. 3 spicchi di aglio
Olio extravergine di oliva q.b.
10 g prezzemolo tritato
200 g ristretto di gamberi

Preparazione

Fare imbiondire l'aglio nell'olio, aggiungere i gamberi, far rosolare bene il tutto e tenere da parte il ristretto di gamberi. A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e metterla in padella con la salsa.

Amalgamare il tutto aggiustando di sale, pepe e all'ultimo aggiungere gli asparagi raffreddati, precedentemente sbianchiti in acqua e sale.

Passare in padella mettendo sopra una julienne di buccia di limone candita e un po' di prezzemolo tritato con un filo di olio a crudo.