



**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.