



Vizio & Sfizio

LINGUINE CON GAMBERI E PORCINI (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

250 gr. linguine (Pastificio Fabbri)

20 gr. funghi porcini secchi (Calugi Tartufi e Funghi)

12 gamberi

aglio o scalogno

trito di salvia, rosmarino e prezzemolo

1 rametto di salvia, rosmarino e prezzemolo

fondo di gamberi (fatto con testa e carapaci) o brodo di verdura

burro

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Ammollate i funghi secchi in acqua tiepida per circa 20-30 minuti. Ricavate le code dai gamberi, togliete il budellino nero e tenetene 4 da parte. Tagliate le altre in 3 tocchetti. Scaldate il brodo e salatelo.

Rosolate uno spicchio d'aglio (o uno scalogno piccolo finemente tritato) con 2 grosse foglie di salvia e un rametto di rosmarino in un filo d'olio in un'ampia padella (possibilmente di alluminio).

Unite i funghi sgocciolati e tritati grossolanamente e fateli insaporire per qualche istante. Bagnate con un pò di brodo (o fondo), quindi unite le linguine. Eliminate gli aromi. Mescolate bene, fate ammorbidire la pasta e portatela a cottura come si fa con un risotto, cioè bagnando col brodo e mescolando di frequente per non farla attaccare. Regolate di sapore. A 2-3 minuti dal termine, unite anche i gamberi a tocchetti. Finite di cuocere e mantecate con una noce di burro, il trito aromatico ed una macinata di pepe. Servite in piatti individuali, decorando ogni piatto con un gambero intero, fatto precedentemente saltare in una padella antiaderente con un filo d'olio, sale e pepe per 2 minuti.

Buon Appetito !!!