

Scialatelli al limone con pomodorini, gamberi e pistacchi di bronte



Ingredienti per 2 persone:
140/160 gr di Scialatielli al limone "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
250 gr di code di gambero
10/12 pomodorini datterini ben maturi
2 cucchiaini di panna (io ne uso una realizzata con yogurt, più leggera e dal sapore più delicato)
una manciata di pistacchi di Bronte già sgusciati
1 cucchiaino di olio evo
1 pizzico di "Aglío e Peperoncino" di Ariosto
buccia di limone



- 1) Lavate i pomodorini, tuffateli in acqua bollente per un minuto, scolateli e sbucciateli. Fate scaldare in una larga padella l'olio e l'insaporitore Aglío e Peperoncino, quindi aggiungete i pomodorini tagliati in quarti, coperchiate e fate cuocere una decina di minuti.
- 2) Nel frattempo pulite i gamberi togliendo il filetto intestinale e il guscio (tranne di 4 di cui toglierete il filetto ma non il guscio e che userete come decorazione). Aggiungeteli ai pomodorini, aggiustate di sale e fate cuocere, sempre coperto, per altri 10 minuti, quindi aggiungete la panna mescolate e fate cuocere ancora un paio di minuti.
- 3) Nel frattempo avrete fatto cuocere gli scialatielli in abbondante acqua salata: scolateli direttamente nella padella e fate saltare per insaporire bene. Impiattate (io uso dei coppapasta rotondi così la presentazione è più carina in quanto la pasta, una volta sfilati, rimane più compatta e non si allarga troppo nel piatto), decorate con i gamberi con il guscio, i pistacchi tritati grossolanamente a coltello e la buccia di limone ricavata con il rigalimoni.