

Spaghetti con carciofi e gamberi



Spaghetti con carciofi e gamberi...un abbinamento da provare! Sapore intenso da un lato e delicato dall'altro, originali, sfiziosi e colorati.

Ingredienti per 2 persone

250 g di spaghetti

8 carciofi piccoli o 4 carciofi medi

4 gamberi

olio evo

sale

concentrato di pomodoro

vino bianco

La prima cosa da fare nella preparazione di questa ricetta è pulire i carciofi. Preparate subito una ciotola con acqua fredda e il succo di un limone, in modo che i carciofi puliti non anneriscano.

Pulire i carciofi eliminando le foglie più esterne e la punta. Tagliare ogni carciofo a metà ed eliminare la peluria interna, ritagliare poi a spicchi. Mettere i carciofi puliti nell'acqua con il limone e lasciare ammollo per un'oretta, poi lavare sotto l'acqua corrente.

Tenere da parte un paio di spicchi e trasferire il

resto dei carciofi in una padella, con un filo di olio e un po' di sale. Aggiungere un bicchiere di acqua e cuocere a fuoco lento per 20 minuti, fin quando non sono diventati morbidi. Durante la cottura se necessario aggiungere un altro po' di acqua.



Ritagliare a strisce sottilissime i due spicchi tenuti da parte e cuocerli in una padella antiaderente con un filo d'olio, fino a che non diventano croccanti. Serviranno per la decorazione del piatto.



Mentre i carciofi continuano a cuocere, lavare i gamberi sotto l'acqua corrente, sgusciarli, eliminare l'intestino con l'aiuto di un coltellino, e trasferirli in una padella con vino bianco, olio, e concentrato di pomodoro. Cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.



Quando i carciofi sono cotti, frullarne la metà, e tenere da parte la crema ottenuta.

Non appena anche i gamberi sono pronti, tagliarne due in piccoli pezzi ed unirli ai carciofi. Aggiungere anche la crema e lasciar cuocere per qualche minuto ancora.



Lasciare 2 gamberi interi per la decorazione del piatto

Nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua e cuocere la pasta. Scolare al dente e ripassare nel condimento. Impiattare, aggiungere il gambero intero e distribuire i carciofi croccanti.

Con l'aiuto di un pennellino da cucina, utilizzare un po' di crema di carciofi per la decorazione del piatto.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)