Linguine con cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino, gamberi rossi e pomodorini confit

GIANLUCA D'AGOSTINO

CHEF DI Spirito

Linguine con cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino, gamberi rossi e pomodorini confit

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

320 g linguine • 20 gamberi rossi • **200 g cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino** • 1 spicchio d'aglio • 80 ml olio evo

Procedimento:

pulire i gamberi tenendo da parte le teste ed i carapaci, avendo cura di privare i gamberi dell'intestino.

Far rosolare a fuoco moderato le teste e carapaci dei gamberi, sfumare con il vino bianco, aggiungere acqua a copertura e far cuocere per 10 minuti.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, nel frattempo ripassare in padella con aglio e olio la cicoriella, aggiungere il "fondo" dei gamberi filtrati e mantecare con le linguine.

Impiattare avendo cura di adagiare 5 gamberi crudi ed appena salati per ciascun piatto

GIANLUCA D'AGOSTINO