Con gran piacere pubblichiamo una delle ricette ideate da Federica.

Pasta con carciofi e Gamberetti



Ingredienti per 4 persone:

- 8 caricofi
- 500gr. di gamberetti sgusciati
- 400gr. di pasta
- prezzemolo qb
- 1 spicchio d'aglio

- olio, peperoncino e sale

Per la preparazione:

pulite i carciofi in modo da utilizzare solo i cuori e tagliateli a dadini;
soffriggeteli in un tegame con olio e aglio;
aggiungete un pò d'acqua durante i 15 minuti della cottura.
Nel frattempo scottate i gamberi in acqua calda e salata.
Non appena pronti aggiungeteli ai carciofi e amalgamateli per bene.
Aggiustate di sale e peperoncino.
Preparate la pasta, scolatela e condite con il sugo preparato.

E se fosse una giornata afosa,
consigliamo di utilizzare la pasta Felicetti "cuocendola" in acqua fredda (lasciatela nell'acqua fredda per almeno 45'),
e di aggiungere poi il sugo preparato con la ricetta di Chica e Mice!

...mettiti ai fornelli, prova la ricetta e... aspettiamo il tuo commento!!

{jcomments on}