



PASTA

Bavette con gamberoni e olive



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

640K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Bavette

600 g di Gamberoni

80 g di Olive nere

200 g di Polpa di pomodoro

2 spicchi di Aglio

2 cucchiaini di Cognac

Peperoncino in polvere

1 mazzetto di Basilico

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Sgusciate i gamberoni e togliete l'intestino (filamento nero), utilizzando uno stecchino come fosse un 'uncinetto': infilzate nel dorso del gambero, individuate l'intestino, tirate delicatamente per sfilarlo ed eliminarlo.
- In una padella capiente (tipo saltapasta) fate soffriggere, con un fondo di olio, l'aglio 'vestito' (con la buccia) e schiacciato, a fuoco basso e per 1-2 minuti, facendo attenzione che non diventi troppo scuro.

- Aggiungete i gamberoni e fateli saltare a fiamma abbastanza vivace per un paio di minuti, poi aggiungete il cognac. Quando il liquore è sfumato, togliete i gamberoni con una schiumarola e metteteli da parte.
- Ponete nella padella la polpa di pomodoro, le olive e delle foglie di basilico spezzettate; salate, unite un pizzico di peperoncino e lasciate cuocere per 7-8 minuti circa, a fiamma bassa e mescolando ogni tanto; alla fine eliminate l'aglio.
- Intanto mettete una pentola d'acqua sul fuoco, aspettate che bolla, salatela e calatevi la pasta.
- Poco prima che la pasta sia cotta, rimettete i gamberoni nella padella con il pomodoro e fateli insaporire per circa 1 minuto a fiamma media, poi regolate di sale.
- Scolate la pasta piuttosto al dente, trasferitela nella padella con il sugo e fatela insaporire per qualche secondo su fuoco vivace. Servitela immediatamente, dopo aver aggiunto delle foglioline di basilico.

Carla Marchetti