



PASTA

Rigatoni con gamberi all'arancia



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

1 H 15 MIN



CALORIE

590K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Rigatoni

300 g di Gamberi

1 Arancia bio

1 spicchio di Aglio

1 Cipolla piccola

2 Pomodorini rossi

20 g di Pecorino grattugiato

4 cucchiaini di Brandy

2 cucchiaini di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Prezzemolo

300 ml di Acqua

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per il fumetto di pesce)

Sale

Preparazione

- Sgusciate i gamberi e togliete il filamento nero con uno stecchino. Fate questa operazione sopra un piatto, così raccoglierete anche i succhi che ne fuoriescono e i gusci.
- Preparate il fumetto di pesce. Fate rosolare in un tegame la cipolla e i pomodorini affettati finemente con un filo di olio, per un paio di minuti a fuoco vivace, poi aggiungete del prezzemolo spezzettato. Unite quindi gli scarti dei gamberi e i liquidi ricavati, fateli rosolare per un paio di minuti, girandoli spesso e schiacciandoli con un mestolo per far uscire bene i succhi. Sfumate con il vino e poi versate l'acqua prevista, in modo da coprire tutto. Mettete il coperchio e fate bollire piano per un'ora circa, finché il brodo sarà denso e ben colorito. Quando è pronto, filtratelo con un setaccio a maglie molto fini, schiacciando sempre bene i gusci per estrarne perfettamente i succhi. Mettetelo da parte in caldo.
- Ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua per la pasta, portatela a bollore, salatela e calate i rigatoni.
- Intanto dedicatevi al condimento. Grattugiate circa metà della scorza di arancia, l'altra metà riducetela a striscioline sottili, usando un rigalimoni: mettete le due scorze preparate in due ciotoline diverse. Spremete poi l'arancia e tenete da parte anche il succo.
- In una padella capiente, tipo saltapasta, fate soffriggere l'aglio sbucciato e schiacciato con un fondo di olio, per 1-2 minuti a fiamma bassa. Levatelo quando sarà appena dorato e aggiungete i gamberi, facendoli saltare per 1 minuto circa a fiamma vivace. Unite un pizzico di sale, sfumate con il brandy e poi togliete i gamberi con una schiumarola.
- Versate nella stessa padella il succo e la scorza grattugiata dell'arancia, unite qualche cucchiaino a persona del fumetto di pesce e fate ritirare per pochi minuti a fuoco moderato. Rimettete in padella i gamberi, poi regolate di sale, mandate ancora per 1 minuto circa e spegnete.
- Scolate la pasta al dente e passatela nella padella con i gamberi. Aggiungete la scorza dell'arancia a striscioline, il prezzemolo spezzettato e tenetela su fuoco vivace per qualche secondo. Spolverizzatela con il pecorino grattugiato e servite immediatamente.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per questa ricetta userete solo una piccola parte del fumetto per insaporire il vostro sugo, il resto potete conservarlo in frigo per un giorno e mantenerlo in freezer fino a tre mesi, surgelandolo in piccole porzioni, così da utilizzarlo anche in più volte. Oppure, dopo l'aggiunta di altra acqua, potete utilizzarlo per cuocere la pasta, che così ne risulterà perfettamente insaporita.