



PASTA

Spaghetti con gamberi e mandorle senza glutine

31 Dicembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
810K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Spaghetti senza glutine

400 g di Gamberi

60 g di Mandorle non pelate

300 g di Pomodori pelati

40 g di Farina di mais bramata

40 g di Farina di mais fioretto

1 spicchio di Aglio

1 Cipolla dorata piccola

20 g di Parmigiano grattugiato

4 cucchiaini di Brandy

Prezzemolo

1 Peperoncino

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per saltare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Preparazione

- Tostate le due farine di mais in una pentola antiaderente a fuoco vivace; giratele spesso con un mestolo piatto perché non brucino. Quando avranno assunto un bel colore ambrato e un aroma gradevole, spegnete e tenete da parte.
- Sgusciate quasi tutti i gamberi (lasciatene interi 2 o 3 a persona), lavateli e poi fateli saltare tutti con un fondo di olio caldo in una padella capiente, per un paio di minuti a fuoco vivace; versate il brandy e fatelo sfumare, alla fine salateli leggermente, poi toglieteli e metteteli da parte, separando quelli sgusciati dagli altri lasciati interi.
- Sbucciate la cipolla e tritatela finemente insieme al peperoncino; versateli nella padella dove avete cotto i gamberi e fateli appassire per circa 5 minuti, a fuoco molto basso, se necessario aggiungete poca acqua. Unite i pomodori tagliati a pezzetti e cuocete per altri 4-5 minuti, alla fine regolate di sale.
- In un'altra padella fate rosolare l'aglio tritato finemente con un filo d'olio, per 1-2 minuti a fuoco basso. Aggiungete le mandorle tritate finemente, lasciate tostare per un paio di minuti, poi unite le farine preparate e girate con un mestolo piatto. Dopo 1 minuto circa spegnete il fuoco, aspettate qualche minuto e unite il parmigiano, mescolando bene.
- Nel frattempo mettete sul fuoco abbondante acqua, quando bolle salatela e calatevi gli spaghetti. Scolateli bene al dente (conservate un po' di acqua di cottura) e trasferiteli nella padella con il sugo di pomodoro; aggiungete i gamberi sgusciati tenuti da parte e fate insaporire per qualche secondo a fiamma vivace, unendo poca acqua della pasta, se necessario.
- Distribuite la pasta nei piatti individuali, disponetevi i gamberi lasciati interi e spolverizzate con le briciole di farina di mais e mandorle preparate; completate con un po' di prezzemolo tritato e servite subito.

Carla Marchetti