



PASTA

## Tagliatelle agli scampi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

690K

NOTE

### INGREDIENTI

320 g di Tagliatelle

---

#### PER IL CONDIMENTO

24 Scampi

---

2 spicchi di Aglio

---

20 cl di Vino bianco secco

---

200 ml di Acqua

---

Peperoncino piccante

---

Erba cipollina

---

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

---

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

---

Sale

---

### Preparazione

- Pulite gli scampi: togliete la testa, sgusciate il corpo e levate il filamento nero dell'intestino, usando uno stecchino; lasciatene 2 interi a commensale, che vi serviranno per decorare i singoli piatti.
- In una padella capiente, tipo saltapasta, fate soffriggere con un po' d'olio gli spicchi d'aglio e un pezzetto di peperoncino tritati

, per 1 minuto circa a fiamma bassa. Aggiungete le teste (eliminando gli occhi, che hanno un gusto leggermente amaro) e i gusci degli scampi.

- Fate rosolare per qualche minuto, aggiungete il vino bianco, lasciatelo sfumare e versate l'acqua; salate appena, portate a ebollizione e fate sobbollire per circa 10 minuti. Filtrate con un colino per ottenere il brodo ristretto di scampi, regolate di sale se necessario, e rimettetelo nella padella.

- Nel frattempo rosolate le code sgusciate in una seconda padella con un fondo di olio, per 2 minuti circa e a fuoco vivace, girando spesso per non farle attaccare. Toglietele e mettetele da parte, tenendo la padella pronta per la cottura successiva degli scampi interi.

- Cuocete la pasta in acqua bollente leggermente salata e scolatela molto al dente. Ponetela nella padella con il brodo di scampi e fate insaporire la pasta per qualche secondo. Aggiungete gli scampi sgusciati cotti, l'erba cipollina sminuzzata e proseguite la cottura per 1-2 minuti, finché il sughetto si sarà ristretto.

- Mentre le tagliatelle si insaporiscono, nella padella lasciata da parte rosolate gli scampi interi, per 1 minuto circa a fiamma vivace, girandoli un paio di volte. Servite la pasta decorando ogni porzione con 2 scampi interi e qualche filo di erba cipollina.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Invece dell'aglio fresco, potete utilizzare quello secco: già pronto all'uso, fa risparmiare tempo; mantiene tutte le sue proprietà e per reidratarlo basta aggiungere poca acqua nella cottura, anche se si prepara un soffritto. Un cucchiaino raso corrisponde più o meno a 2 spicchi d'aglio freschi.