



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Spaghetti al pesto e gamberetti



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, frullatore, padella, terrina, piatto da portata**

Ingredienti

- 350 g di spaghetti
- 200 g di gamberetti sgusciati
- 2 mazzetti di basilico
- 20 g di pinoli
- 1 peperoncino rosso piccante
- 2 spicchi d'aglio
- 50 g di pecorino grattugiato
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione Spaghetti al pesto e gamberetti

Passo 1.

Preparate circa 100 g di pesto frullando le foglie di un mazzetto di basilico con i pinoli, uno spicchio d'aglio e due cucchiai di olio extravergine d'oliva.

Passo 2.

Fate scaldare in una padella un paio di cucchiari di olio extravergine d'oliva e fate rosolare l'altro spicchio d'aglio, aggiungete i gamberetti e fateli saltare qualche minuto, poi metteteli da parte.

Passo 3.

Fate bollire in una pentola capiente, abbondante acqua salata e cuocete gli spaghetti, scolateli e tenete da parte qualche cucchiaio di acqua di cottura.

Passo 4.

Mescolate gli spaghetti in una terrina col pesto e l'acqua di cottura della pasta, mescolate bene, aggiungete i gamberetti e mettete in un piatto di portata, decorate con qualche foglia di basilico e servite col pecorino grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 09/12/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)