

# Gli scialatielli con gamberi e pomodorini



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – La **pasta con gamberi e pomodorini** è un primo piatto di mare molto facile e veloce ma allo stesso tempo di grande effetto. Si possono usare i più svariati tipi di pasta, dalle pennette agli spaghetti, alle tagliatelle. Oggi abbiamo preferito gli scialatielli. Anche per quanto riguarda i gamberi possiamo usare sia quelli freschi che quelli surgelati, l'importante è che non siano troppo piccoli, i gamberoni andranno benissimo.

## **Ingredienti**

400 gr di gamberi o gamberoni ( anche surgelati)

300 gr di scialatielli

250 gr di pomodorini

uno spicchio di aglio

Sale

Prezzemolo

vino bianco

olio di oliva

**per il fondo:**

cipolla, pomodoro, carota , sedano, olio di oliva, acqua

**Procedimento:**

Lavare perfettamente i gamberoni, togliere la testa e i carapaci, incidere poi il dorso e togliere il filamento nero. Preparare con le teste e i carapaci un fondo che ci servirà per la cottura, mettere in una padella un goccio di olio, la cipolla e far soffriggere, quindi aggiungere le teste e i carapaci e quando si sente sfrigolare, schiacciare bene il tutto per far uscire un po' di la polpa che contengono, aggiungere ora il sedano, il pomodoro e la carota tritate grossolanamente, sfumare con il vino bianco lasciando che evaporino bene prima di aggiungere circa un litro di acqua e un po' di sale, quindi lasciare bollire per almeno mezz'ora. Nel frattempo in un tegame scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio e lasciarlo rosolare leggermente quindi aggiungere i gamberi tagliati a pezzi lasciandone alcuni interi che serviranno per la decorazione, lasciare cuocere per due o tre minuti per lato, sfumare il vino bianco e quando è evaporato togliere i gamberi dal tegame e metterli da parte. Tagliare ora i pomodorini in quattro parti e metterli nello stesso tegame dove abbiamo cotto i gamberi e saltarli per qualche minuto, aggiungere un po' del brodo che abbiamo preparato e filtrato. Aggiustare di sale e lasciar cuocere per circa 10 minuti circa a fiamma dolce in modo che si formi un sughetto, rimettere i gamberetti nel sugo di pomodorini e lasciarli insaporire mentre si cuoce la pasta. Pochi minuti prima della cottura scolare gli scialatielli e metterli nella padella con

il sughetto, amalgamare bene il tutto, aggiungere un pochino di prezzemolo tritato e servire.