

TAGLIOLINI SCAMPI, LIME E CAFFÈ

Un primo cremoso e profumatissimo, facile da preparare.

Tempo preparazione: 15 min

Difficoltà: Facile

4 persone

Ingredienti:

- 360gr Tagliolini di pasta all'uovo Bennet
- 20 Scampi interi
- 1 spicchio d' Aglio
- 20 Pomodorini ciliegino – Bennet Bio
- 150ml vino bianco Bennet
- 2 lime
- q.b. Olio evo non filtrato Selezione Gourmet Bennet
- q.b. Sale fino Bennet
- q.b. Pepe nero
- q.b. caffè macinato



Procedimento

Mettere in una padella un filo d'olio e posizionarla sul fuoco e, nel frattempo, porre sul fuoco anche la pentola dove si andranno a cuocere i tagliolini, con abbondante acqua salata.

Schiacciare l'aglio in camicia l'aglio rosolato ed aggiungere i pomodorini tagliati a metà, rosolarli per qualche minuto; sfumare con il prosecco.

Nel frattempo, sgusciare una dozzina di scampi tagliando il guscio sui due lati ed estraendone la polpa. Buttare le steste degli scampi nella acqua salata della pasta per aromatizzarla qualche minuto. Mettere gli otto scampi interi nella padella con lo spumante, l'olio, i pomodorini e l'aglio avendo cura di posizionarli (nella padella) con la parte inferiore rivolta verso il basso in modo che il prosecco e l'olio di cottura possano penetrare bene dentro al guscio e cuocere la polpa; poi coprire la pentola



Gli editoriali.

con un coperchio e cuocere per 5 minuti a fuoco lento. Nel frattempo che terminerà la rosolatura degli scampi, rimuovere le teste degli scampi e cuocere i tagliolini per pochi minuti.

Scolare la pasta e saltare ancora il tutto in padella per un paio di minuti aggiungendo la buccia di lime e un cubetto di burro freddo; a questo punto, i tagliolini agli scampi sono pronti per essere serviti in tavola con una spolverata di caffè.