Pomì
O Così. O Pomì.

Linguine con gamberoni



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Brandy o whisky: 20 gr
- Gamberoni: 8
- Linguine: 320 gr
- Olio d'oliva: 25 gr
- Pepe nero in polvere: 1 pz
- Prezzemolo: 1 ciuffo
- Sale: 1/2 cucchiaino
- Vino bianco: 50 gr

Preparazione

Ecco come preparare le **linguine con gambroni**:

1. Tritare nel boccale il prezzemolo, già lavato e asciugato: 5 secondi a velocità 7. Al termine, toglietelo dal boccale.
2. Pulite i gamberoni: togliete le teste e mettetele da parte. Eliminate il carapace (la corazza), le zampe e il budello nero dal corpo di ogni gamberone.
3. Posizionate, al centro di un foglio di carta forno, le code dei gamberoni pulite. Insaporite con un filo d'olio d'oliva e un pochino del prezzemolo tritato. Salate leggermente. Formate un cartoccio e sistematelo dentro il recipiente del Varoma del vostro Bimby
4. Adesso versate nel boccale l'aglio pulito e l'olio d'oliva. Tritate 5 secondi a velocità 7.
5. Unite le teste dei gamberoni (tagliate con una forbice le zampette) e insaporite con il sale e il pepe. Cuocete 6 minuti a 120°, velocità 1. Sfumate con il Brandy e il vino bianco: 2 minuti, a 100° velocità 1. Senza misurino sul coperchio. Al termine, frullate 10 secondi a velocità 6 e poi filtrate il composto con un colino a maglie strette. Rimettete il fondo di cottura ottenuto nuovamente nel boccale.
6. Ora, aggiungete la ***Passata Classica Pomì***, posizionate il Varoma sul coperchio del Bimby e cuocete 15 minuti, Varoma, antiorario, velocità 2.
7. Nel frattempo, in una pentola con acqua salata, lessate le linguine per il tempo indicato sulla confezione. Al termine, scolatele e mettetele in una zuppiera. Conditele con il sugo a base di pomodoro preparato e i gamberoni cotti al vapore. Servite spolverizzando ogni piatto con del prezzemolo fresco tritato.

For this recipe we used:

Passata Classica 400 gr

