

Linguine con gamberoni



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Passata Classica 500g 400 gr
- 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

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Ecco come preparare le **linguine con gambroni**: tritare nel boccale il prezzemolo, già lavato e asciugato: 5 secondi a velocità 7. Al termine, toglietelo dal boccale.

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.

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](#).

Adesso versate nel boccale l'aglio pulito e l'olio d'oliva. Tritate 5 secondi a velocità 7.

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.

Ora, aggiungete la [Passata di Pomodoro Pomì](#), posizionate il Varoma sul coperchio del Bimby e cuocete 15 minuti, Varoma, antiorario, velocità 2.

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.

- *Gessica Runcio*