

Spaghetti gamberetti e rucola

Sebbene sia un piatto molto saporito piace sempre, anche ai bambini degli amici.

Ecco come procedere.

Ingredienti, per quattro persone:

Spaghettoni	g	300
1 - Salsa base		
gamberetti surgelati (v. nota)	g	300
rucola tritata	g	100
cipolla	pz.	
aglio	pz.	
Olio EVO		Qb.
sale e pepe		
2 - Salsa pomodoro		
polpa pomodoro	g	200
zucchero	ct.	1
sale		
3 - Per la zuppiera		
rucola tritata	g	100
olio EVO		Qb.
acciuga sott'olio, tritata	pz.	1
aglio, tritato finissimo	pz.	1/2

Preparazione:

Mescolare nella zuppiera, a freddo, la rucola tritata, l'olio d'oliva, l'acciuga tritata e l'aglio tritato finissimo.

Tenere da parte per condire la pasta a fine cottura.

Rosolare in una pentola bassa l'aglio e quindi farvi appassire a fuoco dolcissimo la cipolla. Quando sarà disfatta, aggiungere la rucola e, all'ultimo momento, dopo avere cominciato la cottura della pasta, i gamberetti scongelati. Salare e pepare a piacere.

Cuocere una mezz'oretta la polpa di pomodoro aggiungendo un po' di zucchero.

Lessare al dente in acqua salata gli spaghettoni.

Poco prima di scolare la pasta mescolare sul fuoco la salsa di pomodoro con la salsa di gamberetti. Condire la pasta nella zuppiera col condimento crudo e aggiungere metà della salsa di gamberetti e pomodoro.

Servire in tavola aggiungendo in ogni piatto un cucchiaino della salsa rimasta.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Gamberetti surgelati: anche freschi, se li si ha in casa!
- Nel caso si abbia a disposizione una salsa di pomodoro già bell'e pronta, vi si possono aggiungere direttamente i gamberetti appena scottati in olio e aglio e subito dopo la rucola.