



CHEF IN
CAMICIA



Spaghetti con burro di mandorle e tartare di gamberi rossi

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

- Spaghetti, 200 g;
- Gamberi rossi di Mazara del vallo, 6;
- Scorza di arancia, q.b.;
- Menta, q.b.;
- Mandorle di Avola, 100 g;
- Olio Extravergine di oliva, 1 cucchiaio;
- Sale;
- Pepe.

> PREPARAZIONE

- Riversare le mandorle insieme a un cucchiaio d'olio all'interno di un cutter, azionare le lame fino ad ottenere un composto "pastoso": gli olii essenziali contenuti nelle mandorle infatti verranno rilasciate col calore e l'azione delle lame, permettendoci di ottenere un burro;
- Tagliare i gamberi a tocchetti, condirli leggermente con olio, sale, scorza di arancia e menta, tenere da parte;
- Lessare gli spaghetti al dente in acqua salata, quindi scolarli in una ciotola capiente e mantecarli con il pesto di mandorle, aggiungendo poca acqua di cottura per ottenere una consistenza cremosa;
- Impiattare a nido e adagiarvi sopra la tartare di gamberi rossi;
- Completare con qualche mandorla finemente tritata.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM