

Pasta fredda con gamberetti e cozze *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Mettete a cuocere la pasta, e mentre si cucina, procedete a preparare il condimento. Spellate i gamberetti e fateli cuocere a vapore mantenendoli un po' crudi. Tagliate a dadolata fine il sedano e a mezzelune il cipollotto. Tritate i capperi e mescolateli al sedano e al cipollotto. Tagliate il pomodoro a dadolata e unitelo al resto degli ingredienti. Condite pomodoro, cipollotto, sedano e capperi, con sale zucchero e abbondante olio. Aggiungete i gamberetti e il basilico e lasciate riposare. Pulite le cozze e cuocetele. Una volta pronte, togliete tutti i gusci e aggiungetele al resto degli ingredienti. Aggiungete la pasta, che avrete fatto raffreddare sotto acqua fredda e mescolate per bene. Condite il tutto con un po' di sugo delle cozze ed ecco pronto!

Consigli

Se vorrete rendere ancor più sfiziosa e gustosa la vostra pasta fredda, potrete aggiungere ai vostri ingredienti anche delle vongole o, perché no, pure dei freschi gamberetti.

Curiosità

Oggi vi sveliamo una curiosità molto interessante che riguarda i gamberetti: questi crostacei, infatti, a differenza di tutti gli altri, hanno il cuore nella testa.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Gamberetti 200 grammi (freschi)

Cozze 500 grammi

Sedano 100 grammi

Cipollotti 50 grammi

Capperi sotto sale 5 grammi

Pomodori 600 grammi (freschi)

Fusilli 400 grammi