


Spaghetti alla menta fresca e gamberetti

20 min 

1 

2 

20 min 



Il suggerimento di Oscar

Per chi la trova troppo esotica, sostituire la menta con il basilico. Se non avete a portata di mano della menta fresca, esiste anche quella essiccata (attenzione, aggiungerne una dose minore!). La menta si coltiva facilmente anche sul balcone e si accompagna bene con carne grigliata o insalata di pomodori.

Ingredienti

250 g Spaghetti Schär, 2 pomodori o 2 manciate di pomodori ciliegino, 12 gamberetti freschi, 10-15 foglie di menta, olio d'oliva per soffriggere, sale, pepe, 1 presa di zucchero

Preparazione

Sgusciare i gamberetti e togliere le interiora, tagliarli a pezzettini, tenerne da parte quattro interi per la decorazione. Farli rosolare brevemente in olio d'oliva. Aggiungere i pomodori tagliati a pezzetti (o i ciliegini tagliati in quattro). Insaporire con sale, una presa di zucchero e pepe. Fare cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata per 11 minuti. Mescolare pasta e salsa, aggiungere un altro po' di olio d'oliva e mescolarvi la menta tagliata a striscioline. Servire in due piatti decorando ognuno con due gamberetti e una foglia di menta.

