

TAGLIOLINI AI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di tagliolini all'uovo,
- 16 gamberi freschi non surgelati,
- 300 g di pomodorini pachino,
- 2 kiwi,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 spicchi di aglio,
- basilico,
- pepe rosa,
- sale,
- pepe.

Sgusciare i gamberi e liberarli dal filetto nero sul dorso, quindi metterli in frigo in una tazza coperti da pellicola trasparente.

In una padella antiaderente piuttosto grande scaldare l'olio e fare andare un paio di spicchi d'aglio schiacciati.

Togliere l'aglio quando inizia a colorirsi, e unire i carapaci dei gamberi, lasciandoli a loro volta colorire.

Bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e far ridurre.

Togliere anche i carapaci.

Togliere dal fuoco e tenere da parte.

Lavare i pomodorini e dividerli in otto.

Tenerli da parte.

Lavare il basilico e staccare le foglie, scartando le più grosse.

Tenerle da parte.

In un'altra padella più piccola versare poco olio.

Servirà a cuocere per non più di 2 minuti i gamberi sgusciati mentre la pasta cuocerà.

Sbucciare i kiwi, tagliarli a dischetti sottili scartando quelli più piccoli, e dividere ogni fettina in due per ottenere delle mezzelune.

Sistemarle sul bordo sinistro di ciascun piatto, con la parte curva rivolta all'esterno.

La loro funzione è essenzialmente estetica, ma si possono anche mangiare: il dolce del gambero si sposa bene con l'acidulo del kiwi.

Prendere 4 gamberi sgusciati e tagliarli a pezzetti.

Mentre la pasta cuoce saltare i pomodorini nella prima padella per due minuti, quindi unire i pezzetti di gambero e fare andare per altri due minuti.

Salare e pepare.

Togliere dal fuoco.

Cuocere in acqua salata i tagliolini.

Sceglierli all'uovo e sottili.

Se non si fanno in casa o non si trova un buon pastaio artigianale, usare le Emiliane della Barilla che non sono per niente male.

Mentre la pasta cuoce saltare i rimanenti 12 gamberi nella seconda padella per 2 minuti.

Salare e pepare.

Scolare la pasta molto al dente e spadellarla con i pomodorini e i pezzetti di gambero per un minuto a fuoco vivace.

Disporla nei piatti, sistemare alla destra della pasta 3 gamberi interi per piatto, e sopra alla pasta le foglioline di basilico e il pepe rosa.

Non mescolare il piatto, ma portarlo a tavola così composto.