



PICI AL PESTO DI RUCOLA
CON GAMBERONI
E TARALLI SBRICIOLATI



INGREDIENTI

16 pz Gamberi Argentini Arbi (confezione da 800 g o 2 Kg)
32 pz pomodorini ciliegia gialli e rossi
100 g rucola pulita
1 bicchierino di Brandy
50 g parmigiano reggiano
50 g pecorino grattugiato
50 g noci sgusciate
3 pz aglio spicchi
2 pz scalogno
qb taralli sbriciolati
qb sale, olio evo, peperoncino e pepe



- 1 Decongeliamo i gamberoni seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, laviamoli e puliamoli togliendo il carapace, che avremo cura di mettere da parte.
- 2 Facciamo soffriggere in una padella l'aglio, lo scalogno e il peperoncino tritati, aggiungiamo i carapaci, i gamberi e il pepe in grani, versiamo il bicchierino di brandy e facciamo sfumare.
- 3 Togliamo quindi i carapaci e i gamberi, aggiungiamo i pomodori puliti tagliati a metà, e facciamoli cuocere fino a che non si saranno disfatti.



- 4 Prepariamo la salsa frullando il composto che passeremo poi con un colino, in modo da conferirgli un aspetto liscio.
- 5 A parte prepariamo il pesto unendo la rucola, le noci, i formaggi, il sale e l'olio, frullando il tutto. Cuociamo i picci in acqua bollente già salata e scoliamoli ben al dente. Condiamo la pasta con il pesto.
- 6 A questo punto prepariamo l'impiattamento, disponendo la salsa sul fondo del piatto, e aiutandoci con un cucchiaio, picchiettiamo la salsa al centro, in modo da farla schizzare nel contorno del piatto sporcandolo, adagiamo quindi un nido di picci al centro del piatto con sopra i gamberoni, aggiungiamo un filo d'olio, i taralli e il pepe a rifinire.

