

Luca
Sessa

30/04/13

* *Rigatoni al torchio Zalla
con gamberi e carciofi*

Ingredienti

per 4 persone:

320 gr di rigatoni Zalla

15 gamberi

4 carciofi romaneschi

olio evo

2 spicchi d'aglio

peperoncino

sale



Preparazione

Sgusciate i gamberi, eliminate l'intestino e realizzate un rapido fumetto con i carapaci.

Pulite i carciofi eliminando i gambi e le foglie esterne, quindi tagliateli in 4 parti. Mettete in una padella un filo d'olio evo con un spicchio d'aglio, versate i carciofi e rosolateli per qualche minuto. Versate dell'acqua fino quasi a coprire i carciofi e cuocete, con coperchio e fiamma media, per 15-20 minuti o comunque fino a quando risulteranno morbidi.

In un'altra padella, dai bordi alti, versate un filo d'olio e cuocete per 1-2 minuti i gamberi con uno spicchio d'aglio ed un po' di peperoncino.

Cuocete i rigatoni in acqua bollente, scolateli al dente ed uniteli ai gamberi, aggiungete anche i carciofi, un paio di mestoli del fumetto realizzato in precedenza, salate e cuocete fino a ridurre il liquido di cottura ad una crema densa.

Servite immediatamente.

