



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI CON SUGO LEGGERO DI SURIMI E GAMBERETTI

barbapasticcetti.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

spaghetti

1/2 confezione di surimi congelati (circa 8 bastoncini)

origano, pepe, prezzemolo e sale in quantità a proprio piacimento

1 spicchio di aglio

6/7 pomodorini ciliegino

2 cucchiaini di Olio evo Dante ConDisano

gamberetti freschi o surgelati sgusciati.

Preparazione:

Scongela il surimi e tagliarne metà a cubetti e l'altra metà tritarla in un mixer. Versare il tutto in una padella bella capiente, aggiungere l'aglio tritato molto finemente assieme ai pomodorini tagliati a metà, salare, pepare e aggiungere origano e prezzemolo (io ne ho messo a una manciata di ognuno). Lasciar cuocere 5/10 minuti in modo che tutto si possa insaporire, senza mescolare troppo per evitare che il surimi si rompa troppo. Nel frattempo sbollentare in un pentolino a parte, per 2/3 minuti i gamberetti e aggiungerli alla padella del surimi verso fine cottura. A crudo versare due cucchiaini di olio evo ed impiattare servendo subito!

DANTE



oio

vero