



LINGUINE CANAPA

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

250g di linguine alla canapa
300 gr gamberi rossi freschi
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
un ciuffo di prezzemolo
sale e peperoncino fresco q.b.
3/4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
1 cucchiaio di semi di canapa

PREPARAZIONE

Mettete a bollire l'acqua abbondante per la pasta. Sgusciate i gamberi intagliando con l'aiuto delle forbici il guscio sulla parte dell'addome e lasciando intatta la testa. Intagliate superficialmente la parte dorsale per eliminare l'intestino. Sciacquate sotto l'acqua corrente e metteteli da parte. Scaldate l'olio extravergine di oliva su una padella con uno spicchio d'aglio e scalogno tagliati a fette insieme al peperoncino fresco per un minuto facendo attenzione a non scaldarli eccessivamente perché devono rilasciare i sapori senza i sentori del bruciato. Aggiungete i gamberi interi e cuocete per un paio di minuti a fuoco basso. Spegnete il fuoco. Mentre cuocete la pasta su un piatto eliminate le teste dei gamberi, tagliate i gamberi a pezzettini e disponeteli di nuovo sulla padella.

Appena l'acqua bolle, salate e mettete a cuocere le linguine. Dopo 5 minuti togliete le linguine dall'acqua, lasciando un po' di acqua di cottura da parte, e disponetele sulla padella con gamberi. Fate mantecare tutto per un minuto a fuoco vivo mescolando e aggiungendo un po' di acqua di cottura e un filo d'olio. Spegnete tutto, impiattate e rifinite con un filo d'olio a crudo, prezzemolo tritato e con i semi di canapa.

Vi consigliamo di tenere i vostri piatti al caldo prima di impiattare. Per farlo o scaldate il forno al di sotto di 50°C spegnetelo e tenete i vostri piatti all'interno fino al momento di impiattamento, oppure metteteli per un minuto nel forno microonde (se i vostri piatti hanno i disegni dorati o altre parti metalliche usate il forno).