



Cuciniamo all'italiana con lo Chef Marco Serra

5 - Rigatoni con zucchine, gamberi e pistacchio tritato
(vino consigliato: Primitivo rosé, Cantine del primitivo di Manduria)

-- Ricetta per 2 persone --

Ingredienti:

200 gr di rigatoni
170 gr di code di gambero sgusciate
1 zuccina di media grandezza
1 spicchio d'aglio
100 gr di pistacchio tritato
Olio extra-vergine di oliva 10 ml
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Tritare l'aglio e soffriggere con olio d'oliva in una casseruola, aggiungere le zucchine ed i gamberi, ambedue precedentemente tagliati a cubetti, e cuocere per 10 min circa. Aggiungere sale e pepe.

In una casseruola con acqua abbondante bollente e salata cuocere i rigatoni al dente, versare i rigatoni nel sugo di gamberi ed aggiungere il pistacchio tritato.

Servire su piatto piano e decorare con pistacchio tritato. Buon appetito!



Μαγειρεύοντας αλά ιταλικά με τον Σεφ Μάρκο Σέρα

5 - Ριγκατόνι με κολοκυθάκια, γαρίδες και φιστίκι τριμμένο
(Συνοδεύεται από κρασί: ροζέ Primitivo, Κελάρι primitivo της Manduria)

-- Συνταγή για 2 άτομα --

Υλικά:

200 γρ. ριγκατόνι
170 γρ. ουρές γαρίδας καθαρές
1 κολοκυθάκι μεσαίου μεγέθους
1 σκελίδα σκόρδο
100 γρ. φιστίκι τριμμένο
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 10 ml
Αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία:

Ψιλοκόβουμε το σκόρδο, τσιγαρίζουμε και προσθέτουμε το κολοκυθάκι κομμένο σε μικρούς κύβους. Προσθέτουμε επίσης τις γαρίδες και μαγειρεύουμε για 10 λεπτά περίπου. Αλατοπιπερώνουμε.

Βράζουμε τα ριγκατόνι al dente σε αλατισμένο νερό, τα ρίχνουμε στη σάλτσα με τις γαρίδες, προσθέτουμε το φιστίκι τριμμένο σαν τυρί.

Τοποθετούμε στην πιατέλα και πασπαλίζουμε λίγο τριμμένο φιστίκι για γαρνιτούρα.
Καλή όρεξη!