



STROZZAPRETI BIO, CACIO, PEPE E GAMBERI ROSSI

 DIFFICOLTÀ: 2/3

 TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30'

 INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 gr Strozzapreti Bio
½ kg Gamberi rossi
200 gr Pecorino semi stagionato
1 Lime
Sale / Pepe / Olio evo

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciare accuratamente i gamberi eliminando anche il loro budello dorsale con l'aiuto di uno stuzzicadenti, lasciarli marinare per almeno 10 minuti con olio evo, buccia e succo di lime.
- 2 In un pentolino cominciate a tostare il pepe macinato al mulinello e dopo qualche minuto aggiungete un mestolo di acqua calda (quella utilizzata per la cottura della pasta).
- 3 Aggiungere il pecorino grattugiato e lasciarlo sciogliere a fiamma dolce.
- 4 Scolare la pasta al dente e mantecarla con la salsa di cacio e pepe, aggiungere i gamberi scolati dal liquido di marinatura.
- 4 Servire.

