Linguni ai gamberi e rucola



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Linguine: 500 g

Salsa

Rúcula: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Langostinos: 16 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc

Ajo: 2 Dientes
Tomates cherry: 200 grs.
Tomates Perita: ½ k

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele y reserve.

Salsa

- Pele los tomates perita, corte groseramente y procese.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore un diente de *ajo*.
- Agregue el puré de tomates, la sal y deje reducir.
- Pele los *langostinos*, elimine cabezas, patas, cola y la vena del *lomo*.
- Reserve 4 sin *pelar*.
- Pique el otro diente de *ajo* y la *rúcula*.
- Corte los tomates cherry al medio
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Agregue el *ajo* y los tomates.
- Incorpore el puré de tomates y deje reducir durante 1 minuto.
- Salpimente
- Añada la *rúcula* y la pasta reservada.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/linguni-ai-gamberi-e-rucola