

Insalata di pasta con gamberi e pesto di dragoncello



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Per il pesto di dragoncello* (dosi per 250g circa)

- 30g di prezzemolo battuto
- 10g di foglie di dragoncello
- 50g di parmigiano, a pezzetti
- 1 spicchio d'aglio
- 25g di pinoli
- 125ml di olio d'oliva



sale, pepe

250g di pasta (ad esempio, penne rigate)

30 grossi gamberi, crudi e sgusciati

olio d'oliva

la buccia grattugiata e il succo di ½ limone

1 mazzetto di asparagi verdi

* il pesto puo' essere conservato in un barattolo in frigorifero o nel congelatore.

Istruzioni per la preparazione

Per il pesto di dragoncello

1. Versa tutti gli ingredienti nel frullatore e lavora in modo da ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiusta il sale e metti in frigorifero.
2. Porta ad ebollizione l'acqua, salata in precedenza, in una pentola larga e lessatevi la pasta al dente.
3. Scalda a fuoco vivo l'olio in una padella. Aggiungi i gamberi e fa' in modo che siano ben ricoperti d'olio d'oliva. Cuocili rapidamente per circa 2 minuti. Trasferiscili in una terrina insieme a meta' della buccia grattugiata e del succo di limone e mescola in modo da amalgamare tutti gli ingredienti. Conserva in caldo.
4. Sbuccia gli asparagi e lavalvi con acqua fredda. Lessali per 3-4 minuti in abbondante acqua bollente, precedentemente salata. Estraili dalla pentola aiutandoti con un mestolo forato e uniscili ai gamberi.
5. Scola bene la pasta e, mentre e' ancora calda, mettila in una grande insalatiera insieme al resto della buccia grattugiata e del succo di limone. Aggiungi 4 cucchiaini di pesto di dragoncello, mescola con cura e regola il sale se necessario.

Per la presentazione

6. Riunisci tutti gli ingredienti e servi caldo o a temperatura ambiente.