



Ingredienti

Imported

500 g di linguine, 1200 g di acqua, 1 cucchiaio di sale. Ingredienti per il sugo: 16 gamberoni, 8 scampetti piccoli, 1 scalogno, 1 piccolo peperoncino, 150 g di pomodori ciliegia, 1 spicchio di aglio, 50 g di brandy, 1 mazzolino di prezzemolo, 50 g di olio extravergine di oliva.

Preparazione

Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7, metterlo da parte. Pulire gli scampi e sgusciare i gamberi, lavarli in acqua salata. Preparare il sugo: tritare aglio e scalogno, versare l'olio e insaporire: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a metà, unire il peperoncino, sale e pepe, cuocere: 10 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire al sugo i gamberoni, gli scampetti e il brandy, cuocere: 3-4 min. 100° Antiorario vel. 1. A fine cottura, aggiungere il prezzemolo tritato. Togliere e mettere da parte. Versare l'acqua nel boccale, portare a bollore: 8 min. 100° vel. 1, aggiungere il sale e le linguine, cuocere per il tempo indicato sulla confezione, scolarli e condire le linguine con il sugo messo da parte. Al bisogno irrorare con olio extravergine e prezzemolo. Servire caldi. A piacere saltare in padella per pochi minuti.



Autore: [TEAM CUCINA](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>