



SPAGHETTI CACIO E PEPE CON GAMBERI MARINATI AL LIME

Difficolt: Facile



Freschissima variante della classica cacio e pepe, nella stagione calda un piatto molto piacevole. Mi raccomando gamberi freschissimi, il segreto tutto !!!!

Dosi: dosi per 4 persone

- gamberi 250gr.
- lime 1
- pecorino romano dolce 150gr.
- spaghetti 360gr.
- acqua 1,5 lt
- aglio 1 spicchio
- carcasse di pesce 1/2 kg.
- fondo di pesce 150ml.
- odori misti
- olio EVO
- pepe
- pomodoro rossi 4 piccoli

- sale
- vino bianco 1 bicchiere

Pulire i gamberi e togliere il filo dorsale.

Tagliarli a met e marinarli con succo di lime, buccia di lime grattata, olio e sale



Fare rosolare in una pentola le verdure precedentemente tagliate con l'aglio e l'olio extra vergine di oliva



unire le carcasse (in questo caso ho utilizzato quelle dei gamberi, sono adatte anche quelle di altri



pesce), bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare.
Aggiungere l'acqua e portare a bollore.
Lasciar sobbollire mezz'ora e filtrare



Grattare il pecorino e aggiungervi il pepe fresco e la buccia del lime grattata
cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolare gli spaghetti al dente, aggiungere il
pecorino con il pepe e mantecare il tutto aggiungendo un p di brodo di pesce...si former una
cremina deliziosa!!!



impiattare decorando con i gamberetti e qualche scorzetta di lime



Buon appetito e
alla prossima ricetta ;)