

Linguine con gambas

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

• Aceite de oliva: 25 gr

· Ajo: 1 diente

• Brandy o whisky: 20 gr

Gambas: 8Linguine: 320 grPerejil: 1 manojo

• Pimienta negra en polvo: 1 pizca

Sal: 1/2 cucharaditaVino blanco: 50 gr



Preparación

Así se prepara la pasta linguine con las gambas:

- 1. Picar en la taza el perejil, ya lavado y secado: 5 segundos a velocidad 7. Al finalizar, sacarlo de la taza.
- 2. Limpiar las gambas: quitar las cabezas y reservarlas. Eliminar el caparazón (la cáscara), las patas y la tripa negra del cuerpo de cada gamba.
- 3. Colocar en el centro de una hoja de papel de hornear, las colas de las gambas limpias. Condimentar con un chorrito de aceite de oliva y un poco de perejil triturado. Salar ligeramente. Formar una lámina y colocarla dentro del recipiente Varoma del **Bimby**.
- 4. Ahora, verter en la taza el ajo limpio y el aceite de oliva. Picar durante 5 segundos a velocidad 7.
- 5. Añadir las cabezas de las gambas (cortar las patas con una tijera) y condimentar con sal y pimienta. Cocinar durante 6 minutos a 120 $^\circ$, a velocidad
 - 1. Rociar con el Brandy y el vino blanco: durante 2 minutos a 100 º, a velocidad
 - 1. Sin el vaso medidor en la tapa. Al finalizar, licuar durante 10 segundos a velocidad 6, luego filtrar la mezcla con un colador de malla fina. Colocar nuevamente sobre la taza el fondo de cocción.
- 6. Ahora, añadir el **Puré clásico Pomi**, colocar el Varoma sobre la tapa del Bimby y cocinar durante 15 minutos, Varoma, sentido antihorario, velocidad 2.
- 7. Mientras tanto, en una olla con agua salada, hervir la pasta linguine durante el tiempo indicado en el paquete. Al finalizar, colar la pasta y colocarla en una sopera. Condimentar con la salsa de tomates preparada y con las gambas cocinadas al vapor. Servir espolvoreando cada plato con el perejil fresco picado.

For this recipe we used:

Tomate en Puré 400 gr

