



Tagliatelle di farina di Kamut con carciofi e crostacei

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250-300 G DI TAGLIATELLE,
3 CARCIOFI, 12 GAMBERI FRESCHI, 6 SCAMPI FRESCHI,
100 G DI POMODORI PACHINO,
2 SPICCHI D'AGLIO,
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO,
20 CL DI VINO BIANCO SECCO,
2 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA,
2 DL DI BRODO VEGETALE,
SALE & PEPE Q.B.

Lavate i crostacei e sgusciateli conservandone le teste per la decorazione. Tritatene quindi la polpa grossolanamente. Preparate il battuto d'aglio e prezzemolo, soffriggetelo in una padella con dell'olio, aggiungete quindi le teste dei crostacei e la polpa. Cuocete a fuoco vivo per qualche minuto, bagnate con il vino e lasciatelo evaporare. Aggiungete i carciofi puliti e affettati e i pomodorini. Portate a termine la cottura a fuoco moderato per 10 minuti unendo il brodo vegetale. Cuocete le tagliatelle e fatele saltare insieme ai crostacei.