

## Orecchiette con lattuga e code di gambero

*Chef Mario Mantelli*

Ingredienti per quattro persone:

360 g di orecchiette., 24 code di gambero grosse, un cespo di lattuga, panna fresca, salsa di pomodoro, un poco di parmigiano.

Il piatto è letteralmente espresso, nel senso che mentre cuoce la pasta potrete realizzare anche il condimento. In abbondante acqua salata cuocete le orecchiette. Nel frattempo lavate la lattuga, asciugatela e tagliatela sottile. In una padella fate appassire la lattuga con poco burro, aggiungete 200 gr di salsa di pomodoro, 100 g di panna fresca, sale e aggiungere le code di gambero sgusciate. Fate restringere aggiungendo orecchiette e parmigiano.

Abbinamento: Curtefranca Bianco DOC: Le tenere e dolci code di gambero e le orecchiette donano sensazioni delicate e ben concordanti con la giovinezza e la freschezza del Curtefranca Bianco, il piatto è ben ravvivato dal sapore della lattuga, lievemente amaro, contrapposto alla morbidezza del vino.

Primo

Tempo: 30 minuti

Difficoltà: facile

Trattoria Rigoletto, Via Fontane 54b, Brescia

Pubblicato su Il Giornale di Brescia, 16 Ottobre 2012