Ricetta: **Strascinati seppioline gamberi e carciofi**

Author: WWW.MISYA.INFO

Per questo fine settimana vi lascio la ricetta di un primo a base di pesce davvero super, gli strascinati (una pasta fresca, specialità della Basilicata) con il sugo di seppioline, gamberi e carciofi. Da un pò di tempo, come qualcuna di voi ha notato dalle foto, sto preparando le ricette da casa di mia mamma poichè mi sono trasferita per un periodo a casa sua. Questo mi ha dato la possibilità di variare la selezione di ricette da inserire sul blog, piatti come la pasta e cavolo o pasta con i carciofi difatti sono banditi a casa mia perchè mio marito non è molto amante delle verdure e per sole 2 persone non vale la pena fare piatti separati, invece qui essendo in tanti si può tirar via un pò di pasta e fare un sugo a parte per chi ha i vizi :P Domenica infatti mentre io e i miei genitori divoravamo gli strascinati seppioline gamberi e carciofi mio marito ha preferito condire il su piatto di strascinati con il pesto... non immagina cosa si è perso ;) Se siete amanti dei primi di pesce, provate questo primo piatto e ve ne innamorerete.

Ingredienti per 6 persone:
500 gr di strascinati
500 gr di gamberi
400 gr di seppioline
4 carciofi
1/2 bicchiere di vino bianco
5 pomodorini
sale
pepe
olio

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 50 min

Procedimento:
Pulire le seppioline eliminando le interiora e la cartilagine. Tagliare a metà e tenete da parte.
Pulire i carciofi dalle foglie esterne più dure e spuntateli fino a lasciare il cuore di ogni carciofo.
Tagliate i carciofi a fettine sottili e tenere da parte.

In un'ampia padella far appassire uno spicchio d'aglio nell'olio, aggiungere i carciofi.

Aggiungere ora le seppioline, salare, pepare,sfumare con il vino bianco e far cuocere per una decina di minuti.

Aggiungere infine i gamberi sgusciati (tenete da parte qualche gambero intero per guarnire i piatti).

A cottura ultuimata aggiungere qualche pomodorino, spegnere la fiamma e coprire il sugo di seppioline gamberi e carciofi con un coperchio.

Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Scolate al dente e versare la pasta insieme al condimento.Far saltare gli strascinati seppioline gamberi e carciofi in padella a fuoco vivo per un paio di minuti.

Spegnere la fiamma e servire guarnendo ogni piatto con i gamberi interi.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO