

# Reginette gamberi e peperoni

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min

Cottura: 30 min

Dosi per: 4 persone

Costo: Medio

Difficoltà: Bassa

Le reginette gamberi e peperoni sono un primo piatto originale e ricercato, ma nello stesso tempo piuttosto veloce da preparare.

Il delicato sapore degli scampi si sposa molto bene con quello più deciso dei peperoni che, per non rimanere pesanti, andranno cotti bene in padella.



## Ingredienti

» <b>Aglio</b> 2 spicchi	» <b>Peperoncino</b> piccante fresco
» <b>Cognac</b> 1 bicchierino	» <b>Peperoni</b> 70 gr rossi e 70 gr gialli
» <b>Gamberi e Gamberetti</b> gamberi atlantici 8	» <b>Prezzemolo</b> 1 ciuffo
» <b>Olio di oliva</b> extravergine 4 cucchiari	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Pasta</b> reginette 400 gr	» <b>Zafferano</b> 1 bustina

## Preparazione



Per prima cosa fate scaldare in una padella capiente l'olio e l'aglio tritato (1), aggiungete 4 degli 8 gamberi e fateli insaporire per due minuti (2), poi aggiungete il cognac e lasciate sfumare (3).



Quando il cognac sarà sfumato spegnete il fuoco (4), togliete i gamberi e metteteli da parte tenendoli al caldo (vi serviranno come decorazione finale dei piatti) (5), quindi tagliate i peperoni a cubetti (6).



Uniteli nella padella insieme al fondo di cottura dei gamberi (7), e lasciateli cuocere a fuoco dolce, fino a che diventeranno morbidi, quindi salateli. Nel frattempo pulite i 4 gamberi ancora crudi, staccate loro la testa (9),



sgusciateli accuratamente (10), disponeteli su un tagliere e tagliate la polpa dei gamberi a pezzettoni (11-12).



Aggiungete la polpa di gamberi in padella insieme ai peperoni (13) e lasciate finire di cuocere. Intanto mettete a bollire l'acqua per la pasta, e una volta raggiunto il bollore salatela e mettete a lessare le reginette. Prelevate un mestolo di acqua di cottura della pasta e utilizzatelo per sciogliere la bustina di zafferano (14). Scolate le reginette al dente e aggiungetele in padella insieme ai peperoni e ai gamberi (15).



Aggiungete la bustina di zafferano diluita (16) e completate con il prezzemolo tritato (17) e con il peperoncino piccante fresco. Fate salate qualche secondo per amalgamare il tutto, quindi impiattate le reginette guarnendo ogni piatto da portata con un gamberone messo da parte precedentemente.