
LINGUINE CON SCAMPI E LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 400 g di scampi non troppo grandi,
- 1 limone,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 manciata di prezzemolo tritato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 pizzico di peperoncino.

Per assaporare tutto il gusto di questo primo piatto, dovrete preparare il sugo al momento; utilizzate quindi il tempo di cottura delle linguine.

Pulite e lavate gli scampi, fateli asciugare e tagliateli in due nel senso della lunghezza.

In un tegame capiente fate insaporire abbondante olio con lo spicchio di aglio schiacciato; non appena quest'ultimo si sarà colorito toglietelo e mettete a cottura gli scampi.

Salate, insaporite con un pizzico di peperoncino e cuocete per circa 10 minuti rivoltando i crostacei di tanto in tanto.

Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e passatela nel tegame degli scampi; conditela con il succo del limone, la scorza (solo la parte gialla) tagliata a filetti sottili e una manciata di prezzemolo finemente tritato.

Mescolate bene in modo da far insaporire e servite caldo.