



Via Delle Filerine 2/a - Cernusco sul Naviglio

Tel. 02-9249200 Mobile 333-2889768

email: [infotiscali@ristoranteduespade.it](mailto:infotiscali@ristoranteduespade.it)

[www.ristoranteduespade.it](http://www.ristoranteduespade.it)

## **Spaghetti aglio, olio, peperoncino, colatura di alici, lime e tartar di gamberi** *(ingredienti per 10 persone)*

1 kg spaghetti  
20 gamberi da mangiare crudi  
1 spicchio d'aglio  
1 peperoncino piccante  
100 gr olio  
2 lime freschi  
100 gr vino bianco  
Colatura di alici ( la porto io direttamente dall'Italia)

### **PROCEDIMENTO**

Pulire i gamberi.

Con le code realizzare una tartar condita con olio. Con le teste preparare una bisque.

#### Per la salsa:

Rosolare nell'olio lo spicchio d'aglio tritato. Bagnare con il vino bianco. Aggiungere un cucchiaio di bisque, il peperoncino spezzettato, qualche goccia di lime, un cucchiaino di colatura di alici.

Cuocere gli spaghetti, condirli con la salsa ottenuta, adagiare sopra la tartar e grattare la scorza di lime.