



Pennette con fagiolini e gamberetti - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primi piatti - verdure - pesce - pasta secca

Ingredienti per 4 persone:

320 g di pennette rigate,  
160 g di salmone affumicato a dadini,  
200 g di fagiolini verdi,  
200 g di gamberetti freschi,  
50 g di piselli in scatola,  
50 g di fagioli un scatola,  
50 ml di succo di limone,  
1 rametto di prezzemolo,  
1 ciuffo di finocchietto,  
2 cucchiaini di olio di oliva,  
1 cucchiaino di burro,  
3,5 cucchiaini di sale grosso,  
4-5 grani di pepe nero,  
sale fino.

Eliminate le estremità e i filamenti esterni ai fagiolini.  
Lavateli con abbondante acqua corrente, lasciandoli in ammollo 10 minuti.  
Tagliateli in 3 parti.

Lavate bene in acqua fredda i gamberetti e sgusciateli.  
Pulite il prezzemolo, lavatelo sotto l'acqua corrente.  
Asciugatelo molto bene con un panno o carta da cucina.  
Lavate, asciugate e tagliuzzate il finocchietto.

Tritate finemente il prezzemolo, su un tagliere, con un coltello o con la mezzaluna.

Sgocciolate i piselli e i fagioli dal liquido di conservazione, (io li sciacquo sotto l'acqua corrente).

Portate a ebollizione 2 litri di acqua in una pentola.

Salatela con 1 cucchiaino di sale grosso.

Tuffate nell'acqua bollente i fagiolini preparati.

Cuoceteli 15 minuti.

Scolate e passate immediatamente i fagiolini sotto il getto dell'acqua fredda: in questo modo non perderanno il loro bel colore verde.

Versate 3 litri di acqua in un'altra pentola a bordi alti e portate a bollore.

Salate con il sale grosso.

Versate nell'acqua bollente le pennette, mescolate con un cucchiaino di legno.

Lessatele 12 minuti, o quanto è indicato sulla confezione.

Scolate la pasta.

Raffreddatela passandola sotto l'acqua fredda e versatela in una terrina.

Scaldate in una padella il burro, a fuoco basso.

Versate i gamberetti e rosolateli 3 minuti a fuoco medio, unite piselli e fagioli, mescolate e fate insaporire 2 minuti.

Togliete e teneteli da parte.

Mettete in una ciotola l'olio, il succo del limone, filtrato attraverso un colino a maglie fitte, e un pizzico di sale fino.

Emulsionate con una forchetta, fino a ottenere una salsina leggermente densa.

Unite alla pasta i fagiolini, i piselli, i fagioli, i gamberetti e il salmone a dadini.

Mescolate delicatamente tutto con il condimento, cospargete con il pepe macinato.

Spolverizzate con il prezzemolo tritato e il finocchietto.

Servite fresco.