Pasta con i gamberi di Mazara del Vallo ricetta originale siciliana

Autore: Redazione

Data: 10 Luglio 2019

Pasta con i gamberi di **Mazara del Vallo**, una ricetta deliziosa per gli amanti della cucina di mare. Il gambero di Mazara del Vallo è il crostaceo per eccellenza, che non ha certo bisogno di presentazioni. Questa preparazione ne esalta il gusto insieme a pomodori, prezzemolo, aglio e cipolla.

Si tratta di un classico della cucina italiana, che tuttavia abbiamo reinterpretato in chiave siciliana, privilegiando un prodotto strettamente legato all'isola. Preparare questo piatto sarà più facile di quanto non si possa immaginare. Vediamo subito come procedere.

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di spaghetti o linguine
- 300 g di code di gamberi già sgusciate
- 1 spicchio di aglio

- 1 pezzetto di cipolla
- vino bianco secco
- 5 cucchiai di olio extravergine d’oliva
- 500 g di pomodori maturi
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 ciuffo di basilico
- sale e peperoncino

Procedimento

1. Lavate i pomodori, pelateli e privateli dei semi.
2. Tagliate la polpa a pezzetti.
3. Fate appassire un trito di aglio e cipolla in un tegame con l’olio.
4. Unite i pomodori, una presa di sale, un pizzico di peperoncino e le foglie di basilico.
5. Lasciate cuocere per 10 minuti.
6. Aggiungete i gamberi, lavati e asciugati.
7. Dopo un paio di minuti, bagnate con un po’ di vino.
8. Cospargete con il prezzemolo e fate cuocere per 5 minuti.
9. Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata.
10. Sgocciolateli al dente e trasferiteli in padella con il sugo.
11. Rigirate velocemente.
12. Cospargete di prezzemolo e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pasta-con-i-gamberi-di-mazara-del-vallo-ricetta/

Generato il 13/11/2026