

## GAMBERONI TENERIFE

Ingredienti per 2 persone

gamberoni 12  
capelli d'angelo gr100  
olio d'oliva  
aglio 1 spicchio  
prezzemolo un ciuffetto  
pepe  
sale



Sgusciare i gamberoni avendo cura di lasciare solo l'ultima parte cioè i due ventagli della coda attaccata all'ultima delle 6 parti mobili. Lessare i capelli d'angelo in acqua salata a cui avrete aggiunto un paio di cucchiaini di olio di oliva (non usare spaghetti normali che risulterebbero troppo grossi) avendo cura di scolarli al dente, in pratica come diventano morbidi nell'acqua di cottura cioè dopo un paio di minuti circa. Adagiate i capelli d'angelo su un canovaccio da cucina pulito (meglio se di lino, perché non lascia pelucchi) avendo cura di distanziarli tra loro e porli su un unico strato. Lasciarli raffreddare pochi minuti. Tritate l'aglio sbucciato con il prezzemolo ed unite il pepe ed un pizzico di sale. Ponete il trito in una bacinella con 4-5 cucchiaini d'olio ed unite i capelli d'angelo mischiando il tutto delicatamente in modo che il condimento e l'olio si dispongano omogeneamente sui capelli d'angelo. Aggiungete altro olio se i fili di pasta mostrano la tendenza ad appiccicarsi tra di loro. Prelevate con la forchetta i capelli d'angelo ed avvolgeteli attorno ai gamberoni afferrando il gamberone per la coda in modo che questa rimanga esposta. Avvolgete un po' stretto cercando di fare virtualmente un unico strato di pasta attorno ai gamberoni senza lasciare spazi ma senza raddoppiare troppo gli strati di pasta. Non è veramente così difficile come potrebbe sembrare. Disponete i gamberoni su una teglia ricoperta da carta da forno ed infornate in forno a 180° per 15-20 minuti. La superficie della pasta deve apparire parzialmente dorata e sostanzialmente asciutta in modo che risulti un po' croccante in bocca. Pertanto utilizzate la resistenza superiore del forno elettrico ponendo la teglia nella parte alta del forno oppure utilizzate la funzione di grigliatura per i forni a gas.