

Receptes de cuina | Redacció | Actualitzat el 13/11/2020 a les 08:33

Espaguetis de gamba vermella amb la bisque dels seus caps i garnatxa blanca de la DO Catalunya

Recepta del cicle de receptes amb la DO Catalunya | Partim d'un vi blanc amb criança de la Garnatxa Blanca de la DO Catalunya, per fer una recepta de pasta amb una bisque de gamba vermella

Tenim una **garnatxa blanca de la DO Catalunya** amb una mica de criança i li cuinarem uns **espaguetis de gamba vermella amb la bisque dels seus caps**.

Recepta d'espaguetis de gamba vermella

?? Ingredients:

?? 400 g d'espaguetis
?? 200 g de gamba vermella
?? 1 ceba
?? 1 pastanaga
?? 1 tomàquet
?? 50 g de tomàquet sec
?? 1 all
?? Sal i pebre
?? Julivert

? Preparació de la recepta d'espaguetis amb gambes:

- Pela les gambes, reserva la carn i salteja en una paella la resta amb l'all, la pastanaga i la ceba tallada a *brunoise*.
- Ofega l'elaboració amb aigua i deixa coure 8 minuts.
- Tritura-ho tot i cola-ho. Reserva la bisque.
- Cou al gust la pasta en aigua salada. Escorre-la.
- En una paella salteja l'all i el tomàquet sec amb oli, afegeix els espaguetis i la bisque.
- Afegeix les gambes 2 minuts abans perquè es couguin.
- Emplata i decora amb julivert.

La garnatxa blanca al servei dels productes del mar potencia la seva salinitat i compensa les notes lleument dolces del marisc. Maridarà a la perfecció amb pastes amb tocs de mar, peixos i marisc.

