

Linguine aux crevettes, calamars, tomates séchées et sauce gorgonzola



Pour 4 personnes :

400 g de linguine

200 g de crevettes roses décortiquées

500 g de blancs de calamar

100 g de gorgonzola + 20 cl de crème épaisse

80 g de tomates séchées

1 oignon jaune + 1 à 2 gousses d'ail

1 bouquet de ciboulette ciselée

2 CS d'huile d'olive

Sel et poivre

- Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon ciselé et l'ail haché, dans l'huile d'olive chaude.
- Ajouter les blancs de calamar, coupés en rondelles (*ici, des calamars surgelés, mis en décongélation à T°C ambiante*) et faire revenir le tout, jusqu'à absorption pratiquement complète du liquide. *Ne pas hésiter à goûter les calamars pour vérifier la cuisson. Il faut qu'ils soient ni trop durs, ni caoutchouteux...*
- Faire cuire les linguine selon les indications du paquet.
- Ajouter la crème et le gorgonzola, coupé en petits morceaux et laisser fondre à tout petit feu, en remuant régulièrement.
- Ajouter enfin les tomates séchées coupées en lamelles et les crevettes roses. Mélanger délicatement et laisser frémir, en ajoutant la ciboulette ciselée, juste avant le service. (*Ici, les linguine et la sauce ont été servis à part*).

SANDS
CIBZL