GNOCCHETTI DI SEMOLA DI GRANO DURO CON GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchetti:

- 200 g di semola di grano duro,
- 10 cl di acqua tiepida,
- sale.

Per il sugo:

- 4 gamberi,
- 1/2 cipolla rossa,
- 1 spicchio di aglio,
- 10 pomodorini,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine.

Preparare e bollire gli gnocchetti per 4 minuti.
Preparare il sugo con olio, cipolla tritata e aglio rosolando per 5 minuti e unire il vino e i pomodorini fino a farli appassire.
Poi aggiungere i gamberi sgusciati e cuocere per altri 5 minuti.
Togliere i gamberi e adagiare su un piatto.
Scolare la pasta e saltarla col sugo e servire col prezzemolo.