MEZZEMANICHE AI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo mezzemaniche,
- 500 g di gamberi,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- sedano,
- vino bianco,
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro,
- 5 cucchiai di olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Sgusciare i gamberi e tritarli finemente.
Fare un trito con carota, sedano e cipolla e farlo appassire in 5 cucchiai di olio, unire i gamberi, salare, pepare, bagnare col vino e farlo evaporare.
Aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in 2 mestoli d'acqua e cuocere a fuoco moderato per 20 minuti.
Lessare la pasta, scolarla e condirla con il sugo ai gamberi.