

## PASTA AI GAMBERETTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta corta,
- 300 g di gamberetti sgusciati surgelati,
- 3 cucchiaini di passato di pomodoro,
- 1 bicchiere di panna,
- 2 cucchiaini di salsa tabasco,
- 30 g di burro,
- sale.

Sciogliere il burro in una casseruola, unire il passato di pomodoro, la salsa Tabasco, i gamberetti scongelati e cuocere per 5 minuti a fuoco vivo.

Versare la panna e far addensare, mescolando per 2 minuti.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente, condirla con la salsa di gamberetti e servire.