

PASTA AI GAMBERETTI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo spaghetti,
- 50 g di gamberetti piccoli,
- passata di pomodoro,
- olio d'oliva,
- 1 manciata di prezzemolo,
- vino bianco,
- sale.

Far cuocere la pasta in acqua salata.

A parte, in una padella anti aderente preparare il sugo: mettere un po' d'olio (non troppo) e aggiungere i gamberetti ben sgocciolati, far cuocere il tutto a fiamma moderata finché i gamberetti diventano rosa chiaro.

A questo punto aggiungere il vino bianco e una manciata di prezzemolo.

Quando si è un po' asciugato aggiungere la passata di pomodoro nella quantità desiderata e mescolare.

A fine cottura, si mette il sugo sulla pasta, una bella mescolata e il piatto è pronto da servire in tavola.