

PENNE E GAMBERETTI AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo penne,
- 150 g di gamberetti sgusciati,
- 100 g di prosciutto affumicato,
- 150 g di pisellini sgranati,
- 1 cipollotto,
- vino bianco secco,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavate i gamberetti e rosolateli in qualche cucchiaino di olio, poi bagnateli con il vino.

Fate ammorbidire il cipollotto finemente tritato nell'olio, poi unite il prosciutto tagliato a dadolini e i pisellini; salate, pepate e portate a cottura i piselli (aiutatevi semmai con un mestolo di acqua calda).

Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela bene al dente.

Conditela con un giro di olio crudo e amalgamatela ai gamberetti e ai piselli, poi versatela sul foglio di carta d'alluminio per il cartoccio e richiudete.

Lasciate cuocere in forno caldo a 180 gradi per 10 minuti, poi portate in tavola il cartoccio aperto.

Potrete fare un unico grande cartoccio o più cartocci monoporzione.