

TAGLIATELLE CO' DU SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo tagliatelle,
- 2 scatola di pomodori pelati,
- 2 cucchiaini di panna da cucina,
- olio d'oliva,
- aglio,
- peperoncino,
- prezzemolo,
- 3 scampi.

Fate appena soffriggere in 5 cucchiaini d'olio un paio di spicchi d'aglio, togliete gli spicchi appena sono coloriti.

Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare un attimo l'olio.

Dopo poco aggiungete i pelati ben sgocciolati, aggiungete una buona spruzzata di peperoncino il sale e gli scampi schiacciati, di modo che la salsa si insaporisca rapidamente.

Riaccendete il fornello in modo vivace, la salsa non deve cuocere più di tanto.

5-10 minuti possono bastare.

Togliete gli scampi ed aggiungete un paio di cucchiaini di panna, meglio poca che troppa, amalgamate bene.

Nel frattempo le tagliatelle saranno cotte, scolatele e conditele con la salsa, aggiungendo una buona manciata di prezzemolo trito.