SPAGHETTI AI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghettini,
- 2 spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- cinque cucchiai di olio,
- 350 g di gamberetti sgusciati surgelati,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- cinque pomodori a perina freschi (o pelati).

Tritate finemente l'aglio ed il prezzemolo e poneteli in un tegame con l'olio.
Quando saranno ben rosolati, unitevi i gamberetti scongelati e lasciateli insaporire.
Salate e pepate.
Cuocete a fuoco abbastanza vivace per circa 5 minuti, poi spruzzate con vino bianco secco.
Allorché sarà evaporato, aggiungete i pomodori in precedenza lavati e privati dei loro semi.
Lasciate cuocere ancora per altri 10 minuti.
Nel frattempo avrete cotto in abbondante acqua salata e scolato al dente gli spaghetti.
Conditeli bene col sugo e serviteli ben caldi.