

Tagliatelle ai gamberoni

PORZIONI:4

TEMPO DI PREPARAZIONE:5 minuti

TEMPO DI COTTURA:10-15 minuti

INGREDIENTI:

- 450g tagliatelle
- 5 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio
- 2 spicchi di aglio tritati
- 2 peperoncini rossi privati dei semi e tritati
- 6 cucchiaini di vino bianco secco
- 250 g di gamberoni cotti
- 3 cucchiaini di prezzemolo a foglia larga tritato
- Sale e pepe macinati al momento

PROCEDIMENTO:

Cuocere la pasta al dente.

Nel frattempo scaldare 3 cucchiaini di olio in una padella capiente e fare rosolare leggermente l'aglio e i peperoncini per 2 minuti. Sfumare con il vino bianco e fare cuocere per 2 minuti o finché non si riduce della metà. Aggiungere i gamberoni e il prezzemolo e cuocere per 1 minuto o finché non sono caldi. Aggiustare di sapore.

Scolare la pasta, aggiungere il composto con i gamberoni e mescolare. Versare a crudo il restante olio, cospargere di prezzemolo tritato e servire.

Cucinalo con: Olio extra vergine di oliva

