

PRIMI PIATTI

Linguine agli scampi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se siete alla ricerca di un piatto semplice ma raffinato ed elegante, vi proponiamo le linguine agli scampi che fanno fare sempre un'ottima figura. Molto facili da fare richiedono solo qualche piccolo accorgimento che qui di seguito vi diamo. Provate questa ricetta, verrà ottima!

INGREDIENTI

200 g di linguine
scampi freschissimi
100 g di pomodorini
1 bicchiere di vino
olio extravergine di oliva
aglio
prezzemolo
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi occorreranno per fare quest'ottimo piatto di pasta.



2 Soffriggere l'aglio nell'olio.



3 Adagiarvi gli scampi.



4 Girarli, e aggiungere il vino.



5 Una volta evaporato il vino, aggiungere i pomodorini e portare a cottura.



6 Spegnere il fuoco e aggiungere una spolverata di prezzemolo.



7 Cuocere le linguine al dente.



8 Scolare la pasta e mantecarla nel sughetto.



9 Servire la pasta con uno scampo accanto.

