

PRIMI PIATTI

Pasta pomodoro crudo e gamberi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



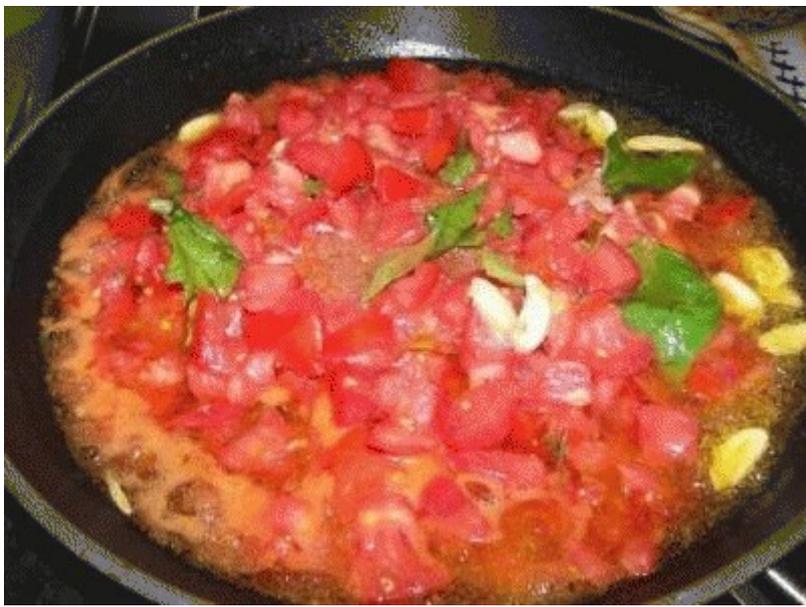
INGREDIENTI

400 g di spaghetti
500 g di gamberoni
6 pomodori belli grossi
basilico
aglio 4 spicchi
sale
pepe
origano
olio.
450 gr di spaghetti

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare il pomodoro a pezzetti, aggiungere il basilico, l'olio, il sale, il pepe, l'origano e l'aglio e lo lasciare riposare 2 ore.



3 Cuocere gli spaghetti e li scolarli.

Pulire i gamberi e saltarli in padella con l'aglio e l'olio. Appena i gamberi cambiano colore, aggiungere il pomodoro crudo e gli spaghetti. Saltare velocemente e servire.





