

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla chitarra con crema di scampi

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

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



## INGREDIENTI

- 300 g di spaghetti artigianali
- 400 g di scampi da cui recuperare le code
- 1 peperoncino
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1\2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 scalogni
- 2 cucchiaini di panna da cucina
- poco latte (facoltativo)
- sale
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**2** Fare un soffritto classico con olio, gli scalogni tagliati a velo e prezzemolo triato e insaporirvi gli scampi, con una presa di sale.

Sfumare il vino.



**3** Unire il peperoncino sbriciolato e cuocere il tutto per 8 minuti a pentola coperta.



4 Alla fine prendere scampi e fondo di cottura e passarlo al minipimer.



5 Quando si sarà ottenuta una salsa ben omogenea, rimettere in pentola e unire 2 cucchiai di panna, amalgamare e aggiustare di sale.



- 6 Una decina di minuti e la pasta sarà cotta, condire e spruzzare di prezzemolo fresco tritato.



Con le dosi indicate si ottengono 3 porzioni abbondanti.

NOTE