

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al sugo di gamberi e carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

CARCIOFI 2

GAMBERI sia gamberi che gamberetti -
400 gr

POMODORINI PICCADILLY 16

BASILICO

SCALOGNO

PREZZEMOLO

VINO BIANCO

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa ho fatto imbiondire in un pò di olio evo lo scalogno e il prezzemolo



2 Ho poi mondato il carciofo e messo a cuocere nel tegame aggiunto sale pepe e vino bianco



3 Nel frattempo ho tagliato a dadini i pomodorini e sgusciato i gamberi



- 4 Una volta che il carciofo è tenero aggiungere i gamberi i pomodorini e basilico, salare, lasciar cuocere giusto il tempo di cottura della pasta



5 scolare la pasta e far saltare assieme al sugo, servire caldo



