

PRIMI PIATTI

Tonnarelli all'angelo

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g tonnarelli o spaghetti alla chitarra
400 g mazzancolle
200 g zucchine 100 g pomodorini ciliegini
4 cucchiaini olio extra vergine
peperoncino

PREPARAZIONE

1 Sgusciate completamente le mazzancolle lasciando da parte le teste e tagliate a julienne le zucchine.

Dividete in due i pomodorini, soffriggere in olio 2 spicchi d'aglio, aggiungete le mazzancolle tagliate a rondelle e le teste dei gamberi.

Irrorate con un bicchierino di cognac, ad evaporazione avvenuta aggiungete le zucchine, i pomodorini, un abbondante mestolo d'acqua bollente e lasciate cuocere per 5 minuti.

Cuocete nel frattempo i tonnarelli, scolateli e versateli nella padella usata per il condimento, mantecate bene e servite con un filo di olio a crudo e prezzemolo tritato.