

PRIMI PIATTI

# Tortiglioni con bresaola gamberi e rucola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

300 g di pasta formato tortiglioni  
250 g di gamberetti  
100 g di bresaola in una sola fetta  
alcuni pomodorini ciliegino  
olio extravergine d'oliva  
aglio due spicchi  
sale  
pepe  
rucola.

## PREPARAZIONE

- 1 Rosolare gli spicchi d'aglio in padella con olio d'oliva ed unire, subito dopo, la bresaola a dadini.  
Aggiungere i gamberetti sgusciati e salati, dopo qualche minuto mettere il ciliegino tagliato a metà e pepe.

Cuocere il tutto unendo anche un pò di rucola tagliuzzata.



- 2 Dopo che i tortiglioni sono cotti, scolarli e metterli in padella unendo altra rucola tagliuzzata.



*I tortiglioni con besciamella, funghi e rucola*

*Maria Bianco*