

PRIMI PIATTI

Trenette con gamberetti e zola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g gamberetti
100 g gorgonzola
trenette
20 pomodorini
1 spicchio aglio
prezzemolo tritato
3 cucchiai olio extravergine oliva
2 cucchiai panna

PREPARAZIONE

1 In un padella soffriggete l'aglio tritato nell'olio, aggiungete il gorgonzola e con un cucchiaino di legno fate amalgamare, unite i pomodorini tagliati e cuocete per 10 minuti.

Aggiungete i gamberetti, due cucchiaini di panna e cuocete per 5 minuti.

Cuocete le trenette e scolatele.

Aggiungete la salsa ed amalgamate a fuoco lento, versate in una pirofila e spolverate con prezzemolo tritato fresco.