

PRIMI PIATTI

# Mezze penne rigate con scampi

di: *Rita*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr

CIPOLLE ½

CAROTE ½

SEDANO ½ coste

SCAMPI 400 gr

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

PASSATA DI POMODORO 4 cucchiari da  
tavola

PANNA

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Pulite gli scampi, con le teste e i gusci, metterli in una pentola con l'acqua e farci un fumetto. Tagliare a tocchetti la polpa degli scampi, in una padella soffriggere il trito di cipolla, sedano e carota, con un po d' olio mettere gli scampi, sfumate con il vino, lasciate evaporare. Mettete la salsa di pomodoro e lasciate cuocere per 15 minuti, con qualche mestolo di fumetto di scampi. Aggiungete la panna e insaporite di sale, a parte filtrate l'acqua dove si trovano i gusci degli scampi, aggiungete altra acqua e mettete sul fuoco, appena bolle, lessate la pasta al dente, scolate e travasate nella padella degli scampi. Mantecate e servite a tavola con del prezzemolo tritato.