

PRIMI PIATTI

Pasta mazzancolle, pachino e basilico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

mazzancolle
10 pomodori pachino
5 foglie di basilico
pasta

PREPARAZIONE

1 Mettete a rosolare in olio d'oliva caldo le mazzancolle, i pomodori pachino tagliati a metà e le foglie di basilico, mantenete a fuoco basso finché le mazzancolle assumo un colore bianco-roseo.

Contemporaneamente in una pentola larga cuocete la pasta e, a fine cottura, unitela con il condimento.

Rosolate per 3 minuti e servite ben caldi.