

PRIMI PIATTI

# Pasta pomodoro crudo e gamberi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

400 g di spaghetti  
500 g di gamberoni  
6 pomodori belli grossi  
basilico  
aglio 4 spicchi  
sale  
pepe  
origano  
olio.  
450 gr di spaghetti

## PREPARAZIONE



- 2 Tagliare il pomodoro a pezzetti, aggiungere il basilico, l'olio, il sale, il pepe, l'origano e l'aglio e lo lasciare riposare 2 ore.



3 Cuocere gli spaghetti e li scolarli.

Pulire i gamberi e saltarli in padella con l'aglio e l'olio. Appena i gamberi cambiano colore, aggiungere il pomodoro crudo e gli spaghetti. Saltare velocemente e servire.







