

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con crema di scampi

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 300 g di spaghetti artigianali
- 400 g di scampi da cui recuperare le code
- 1 peperoncino
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1\2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 scalogni
- 2 cucchiaini di panna da cucina
- poco latte (facoltativo)
- sale
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Fare un soffritto classico con olio, gli scalogni tagliati a velo e prezzemolo triato e insaporirvi gli scampi, con una presa di sale.

Sfumare il vino.



- 3 Unire il peperoncino sbriciolato e cuocere il tutto per 8 minuti a pentola coperta.



4 Alla fine prendere scampi e fondo di cottura e passarlo al minipimer.



5 Quando si sarà ottenuta una salsa ben omogenea, rimettere in pentola e unire 2 cucchiai di panna, amalgamare e aggiustare di sale.



- 6 Una decina di minuti e la pasta sarà cotta, condire e spruzzare di prezzemolo fresco tritato.



NOTE