

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con gamberi e pendolini

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Ecco un primo piatto leggero e velocissimo da preparare ma dal successo assicurato. Questa ricetta è particolarmente adatta ad una cena tra amiche, perfetta per soddisfare i palati delle vostre ospiti, prestando la giusta attenzione alle calorie e alla linea.

INGREDIENTI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 400 gr

POMODORI PENDOLINI 400 gr

GAMBERI già sgucciati - 200 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

SPICCHIO DI AGLIO 1

BRANDY 1 bicchierino

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Versate un generoso giro d'olio in una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio e i gamberi sgusciati; fate rosolare uniformemente a fiamma vivace.



- 2 Sfumate alla fine con vino bianco e brandy, aggiungete del prezzemolo a cottura ultimata.



- 3 In un'altra padella fate soffriggere uno spicchio d'aglio in camicia in un giro d'olio. Nel frattempo tagliate i pomodorini dopo averli lavati.



4 Aggiungete i pomodorini alla padella e fateli saltare a fiamma vivace. Salate adeguatamente e pepate a piacere.





5 Nel frattempo avrete portata una pentola colma d'acqua a bollire, salatela e tuffatevi gli spaghetti alla chitarra.





6 Togliete l'aglio dai pomodorini ed unite i gamberi ormai pronti. Legate il sugo con un mestolino d'acqua di cottura della pasta.





- 7** Scolate la pasta al dente e trasferitela in padella con il sugo. Aggiungete del prezzemolo e condite bene gli spaghetti con il sugo. Aggiungete, a piacere, altro pepe appena macinato.





8 Impiattate la pasta e servitela con un filo d'olio a crudo.



NOTE