

PRIMI PIATTI

Spaghetti con i gamberi

di: *Cookaround*

LUOGO: Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
POMODORI maturi - 500 gr
GAMBERI sgusciati - 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE 1
SALE

Spaghetti con i gamberi: un piatto semplice e veloce, da preparare mentre cuoce la pasta. Il risultato? Un pasto a base di pesce amato e apprezzato da tutti. Strepitoso davvero, provateli! Il sugo si prepara mentre cuoce la pasta e ciò rende questa pietanza ancora più amata, tanto deliziosa che tutti penseranno che avete passato ore in cucina!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare gli spaghetti con i gamberi preparate un trito di cipolla e fatela rosolare in una pentola con dell'olio, quando inizia a colorare aggiungete l'aglio e il pomodoro precedentemente spellato, privato dei semini e tagliato a cubetti.





2 Quando il pomodoro inizia a prendere consistenza unite i gamberi, mettete un pizzico di sale e di pepe e fate cuocere per circa 10 minuti.





3 Nel frattempo cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolateli e trasferiteli in padella insieme al sugo per condirli alla perfezione.





- 4 Aggiungete del prezzemolo fresco tritato in padella e saltate il tutto per qualche altro secondo.



- 5 Servite gli spaghetti con i gamberi con l'aggiunta di altro prezzemolo fresco tritato, un giro d'olio extravergine a crudo ed una macinata di pepe nero.



CONSIGLI E CURIOSITÀ