

PRIMI PIATTI

Spaghetti con pomodorini e scampi

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 800 g scampi
- 400 g spaghetti
- 400 g pomodorini
- 2 spicchi aglio
- basilico
- 1 bicchiere vino bianco

PREPARAZIONE

1 Lavate bene gli scampi, mondate i pomodorini e tagliateli a metà.

Prendete una padella, mettete l'olio, aggiungete l'aglio e gli scampi e rosolate per qualche minuto.

Sfumate con il vino e lasciate evaporare, quando il vino sarà evaporato togliete dalla pentola gli scampi e lasciate cuocere per 15 minuti.

Eliminate l'aglio, salate e pepate.

Nel frattempo cuocete la pasta, scolatela, mettetela in padella e fatela saltare per qualche minuto.

Aggiungete infine gli scampi, il prezzemolo tritato e servite.