

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle al sugo di gamberi e carciofi

di: *orny71*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

CARCIOFI 2

GAMBERI sia gamberi che gamberetti -  
400 gr

POMODORINI PICCADILLY 16

BASILICO

SCALOGNO

PREZZEMOLO

VINO BIANCO

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

1 Per prima cosa ho fatto imbiondire in un pò di olio evo lo scalogno e il prezzemolo



2 Ho poi mondato il carciofo e messo a cuocere nel tegame aggiunto sale pepe e vino bianco



3 Nel frattempo ho tagliato a dadini i pomodorini e sgusciato i gamberi



- 4 Una volta che il carciofo è tenero aggiungere i gamberi i pomodorini e basilico, salare, lasciar cuocere giusto il tempo di cottura della pasta



5 scolare la pasta e far saltare assieme al sugo, servire caldo



