

PRIMI PIATTI

Tagliolini con gamberi e cappesante

di: *monica2158*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

TAGLIOLINI ALL'UOVO 400 gr

CAPESANTE 9

GAMBERI SGUSCIATI 150 gr

PANNA DA CUCINA 100 ml

SEDANO 1 costa

CAROTE piccola - 1

CIPOLLE piccola - 1

POMODORINI 240 gr

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2-3

cucchiari -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Tritare la cipolla, il sedano e la carota e fateli soffriggere in una padella con l'olio.



- 2 Aggiungete poi i pomodorini tagliati a dadini.

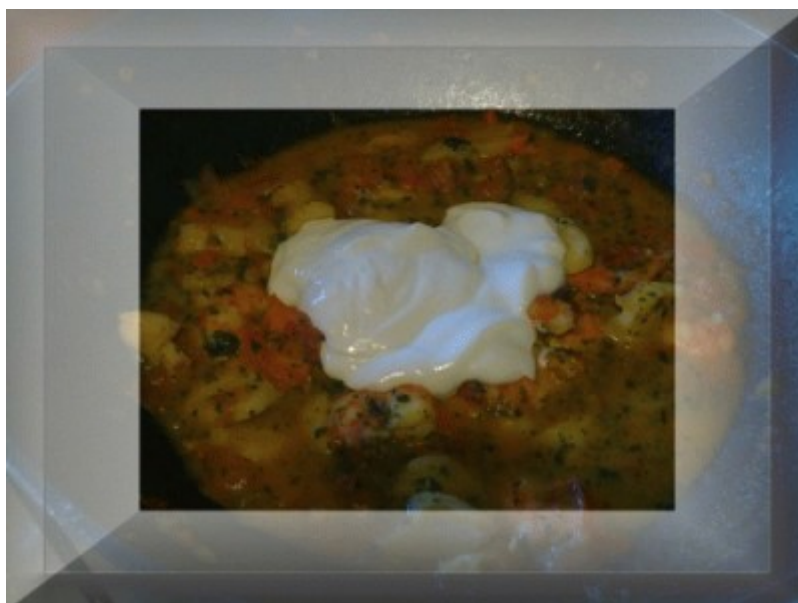
Fate cuocere un paio di minuti.



- 3 Unire le capestante tagliate a metà e i gamberi.



4 Mescolare e versate la panna.



5 Mescolare e unire il prezzemolo tritato.



6 Salate, pepate e spegnete la fiamma.

In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.



7 Scolate la pasta ed unitela al condimento.

Mescolare bene.



