

PRIMI PIATTI

# Tagliolini con gamberi e capesante

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.

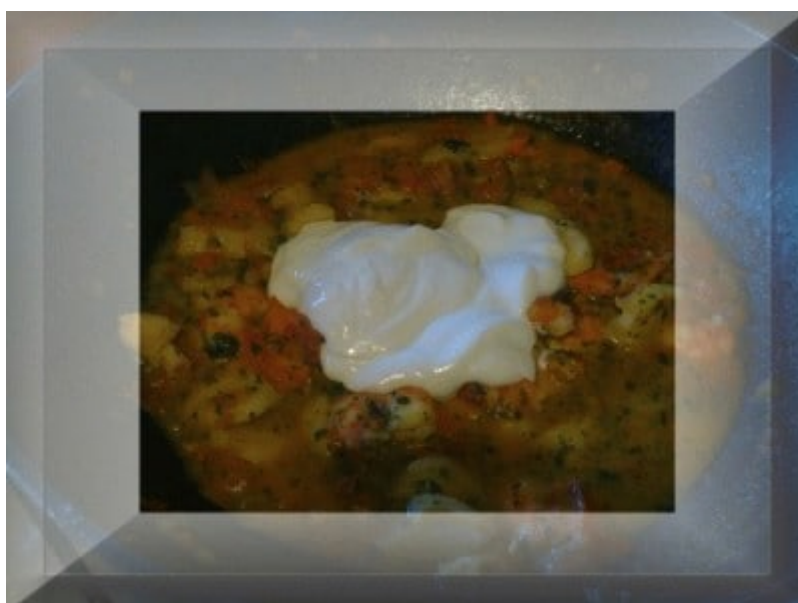
Fate cuocere un paio di minuti.



**3** Unire le capesante 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.





