

## PRIMI PIATTI

# Pappardelle con i gamberi

DOSI

**1 persona**

PREPARAZIONE

**30 min**

COTTURA

**10 min**

## ■ Ingredienti per 1 persona

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Code di gamberi                | 400 g         |
| Pasta tipo pappardelle fresche | 250 g         |
| Pomodori maturi                | 4             |
| Basilico                       | 4 foglie      |
| Aglione                        | 1 spicchio    |
| Olio d'oliva                   | 4 cucchiari   |
| Vino bianco                    | 1/2 bicchiere |
| Sale                           |               |

## ■ Preparazione

- 1 Sgusciate le code di gamberi ed eliminate il filo nero sul dorso. Sciacquate bene e asciugate le code con carta da cucina. Scottate i pomodori in acqua bollente per 10 secondi e spellateli.
- 2 Apriteli, eliminate i semi all'interno e tagliate la polpa a filetti non troppo grossi. Scaldate l'olio in una padella capiente e fate dorare lo spicchio d'aglio tagliato in due.
- 3 Eliminate l'aglio e mettete i gamberi nella padella. Intanto, lessate la pasta in abbondante acqua salata. Lasciate cuocere le code di gamberi per un minuto a fuoco vivo e bagnatele con il vino.
- 4 Aggiungete una presa di sale e lasciate evaporare tutto il vino. Unite a questo punto i filetti di pomodoro e fate saltare il tutto, sempre su fuoco vivo, per un minuto al massimo.
- 5 Spegnete la fiamma e aggiungete le foglie di basilico spezzettate. Condite subito la pasta e portate in tavola.