

## PRIMI PIATTI

# Tagliatelle scampi e gamberi

DOSI

**4 persone**

PREPARAZIONE

**40 min**

CALORIE

**660 kcal**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Pasta tipo tagliatelle     | 400 g       |
| Gamberi rossi              | 16          |
| Scampi                     | 8           |
| Pomodori grandi maturi     | 2           |
| Scalogno                   | 1           |
| Vino bianco                | 1 bicchiere |
| Olio d'oliva extra-vergine | 4 cucchiari |
| Dragoncello                | 1 rametto   |
| Sale                       |             |
| Pepe                       |             |

## ■ Preparazione

- 1 Tenete da parte 4 scampi interi. Sgusciate i gamberi e gli altri scampi: tagliate e tocchetti questi ultimi e metà dei gamberi; lasciate interi gli altri gamberi.
- 2 Pelate i pomodori, strizzateli, eliminate i semi, fateli a filetti e lasciateli sgocciolare per qualche minuto.
- 3 Tritate finemente lo scalogno e fate appassire con l'olio al fuoco basso: quando sarà dorato unite gli scampi e i gamberi. Aggiungete i pomodori, bagnate con il vino e lasciate evaporare per 10 minuti.
- 4 Salate e pepate. Fate cuocere per 7-8 minuti gli scampi interi in acqua bollente, scolateli e teneteli al caldo in un piatto appoggiato su una pentola sul fuoco.
- 5 Scolate al dente le tagliatelle e fatele saltare in padella con sugo dei crostacei e le foglie di dragoncello spezzettate. Serviteli guarnite con gli scampi interi.