

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla sputafuoco

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo spaghetti	280 g
Code di scampi sgusciati e puliti	200 g
Zucchine	4
Pomodoro grande maturo tagliato a cubetti	1
Vino bianco	1 bicchiere
Sale	
Pepe	
Prezzemolo fresco tritato	
Olio d'oliva extra-vergine	1 cucchiaio
Brodo	1 tazza
Salsa worcester	8 gocce
Aglio	1 testina

■ Preparazione

- 1 Per prima cosa preparate le zucchine tagliandole a fiammifero quindi far rosolare nell'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio e la verdura.
- 2 Dopo che questa è leggermente dorata unire gli scampi e bagnare con 8 gocce di salsa worcester. Aggiungete il pomodoro tagliato e dopo un paio di minuti un bicchiere di vino, sale, pepe e una tazza di brodo.
- 3 La cottura deve durare circa 5 minuti. Scolate gli spaghetti cotti al dente e farli saltare nella padella insieme con le zucchine e con gli scampi per due minuti.
- 4 Servite aggiungendo su ogni piatto una spruzzata di prezzemolo tritato fresco, un cucchiaio di olio extravergine di oliva e, se lo gradite, un'abbondante spolverata di pepe.