

Pasta Ai Gamberetti (2)

Far cuocere la pasta in acqua salata. A parte, in una padella anti aderente preparare il sugo: mettere un po' d'olio (non troppo) e aggiungere i gamberetti ben sgocciolati, far cuocere il tutto a fiamma moderata finché i gamberetti diventano rosa chiaro. A questo punto aggiungere il vino bianco e una manciata di prezzemolo. Quando si è un po' asciugato aggiungere la passata di pomodoro nella quantità desiderata e mescolare. A fine cottura, si mette il sugo sulla pasta, una bella mescolata e il piatto è pronto da servire in tavola.

Ingredienti

200 G Pasta Tipo Spaghetti
50 G Gamberetti Piccoli
Passata Di Pomodoro
Olio D'oliva
1 Manciata Prezzemolo
Vino Bianco
Sale

Note

Preparazione: 35 minuti.