

Spaghetti Ai Gamberoni

Soffriggere 1/2 bicchiere di olio con aglio e peperoncino. Quando l'aglio è dorato, toglierlo e unire i gamberoni. Farli rosolare per qualche minuto, unire anche i pomodori e un po' di sale e portare il sugo a cottura mescolando spesso. Lessare gli spaghetti, scolarli al dente e condirli con il sugo e abbondante prezzemolo tritato.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Spaghetti
500 G Gamberoni
1 Spicchio Aglio
1 Peperoncino
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
Abbondante Prezzemolo Tritato
400 G Pomodori Pelati
Sale

Note

Preparazione: 30 minuti.