

LINGUINE AI GAMBERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 12 gamberoni,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 300 g di pomodori pelati,
- aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva.

Soffriggere nell'olio 2 spicchi di aglio schiacciati, quindi eliminarli.

Unire il prosciutto a dadini, i gamberoni sgusciati e il prezzemolo tritato.

Dopo 10' spruzzare con il vino e lasciare evaporare, quindi versare i pomodori e cuocere a fuoco moderato.

Condire con il sugo le linguine e guarnire i piatti con un ciuffo di prezzemolo.