

MACCHERONCINI CON SCAMPI E FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo maccheroncini,
- 200 g di polpa di scampi,
- 80 g di funghi freschi,
- 100 g di burro,
- prezzemolo,
- sale.

Lessate, sgusciate gli scampi, ricavatene la polpa.

Nettate, affettate, fate rosolare i funghi con metà del burro; unite un pizzico di sale e uno più generoso di pepe, magari appena macinato; unite anche la polpa di scampi tagliata a dadini, date qualche rimescolata perché i sapori leghino. Condite con questo sugo e con il resto del burro la pasta cotta al dente, spargete sopra una manciata di prezzemolo tritato: servite.