

ORECCHIETTE CON GAMBERI DEL LIRI E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 scalogno,
- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 200 g di gamberi di fiume,
- 200 g di pomodori maturi,
- 1 mazzetto di rucola,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Rosolare lo scalogno nell'olio e aggiungere i gamberi sgusciati.

Non appena saranno appassiti, aggiungere il pomodoro fresco spellato e tagliato a dadini.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e mantecarla con la salsa ottenuta.

Aggiungere l'olio e la rucola tritata finemente.