

MEZZEMANICHE AI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo mezzemaniche,
- 500 g di gamberi,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- sedano,
- vino bianco,
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Sgusciare i gamberi e tritarli finemente.

Fare un trito con carota, sedano e cipolla e farlo appassire in 5 cucchiaini di olio, unire i gamberi, salare, pepare, bagnare col vino e farlo evaporare.

Aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in 2 mestoli d'acqua e cuocere a fuoco moderato per 20 minuti.

Lessare la pasta, scolarla e condirla con il sugo ai gamberi.