

---

## TAGLIATELLE ALL'UOVO CON GAMBERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 gamberoni,
- 1 cipollotto fresco,
- 3 pomodori a grappolo,
- alcune foglie di basilico,
- 60 g di burro,
- peperoncino tritato,
- pasta tipo tagliatelle.

Nel tempo che l'acqua per la pasta arrivi all'ebollizione, mettere in una teglia il burro con il cipollotto tritato e 1/2 bicchiere di acqua; cuocere 5 minuti fino a che l'acqua si sia ritirata, si aggiungano i gamberoni sgusciati e tagliati in piccoli pezzi; quando questi saranno imbiancati si aggiunga ancora il pomodoro tagliato a piccoli cubetti, assieme al peperoncino. aggiustare di sale.

Lasciare cuocere 5 minuti ed aggiungere le foglie di basilico intere.

Controllate che non asciughi troppo.

In questa salsa salterete le tagliatelle dopo averle scolate.

Servite ben caldo.