

TAGLIATELLE E GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tagliatelle fresche,
- 450 g di polpa di pomodoro,
- 2 spicchi di aglio,
- 400 g di gamberetti surgelati sgusciati,
- rucola,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Soffriggere l'aglio schiacciato in 3 cucchiaini di olio, eliminarlo e versare la polpa di pomodoro.

Salare, pepare e cuocere a fuoco vivo per 10 minuti.

Unire al sugo i gamberetti scongelati e cuocere per altri 10 minuti.

Lavare e sminuzzare la rucola e aggiungerla al sugo.

Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con il sugo.