

TAGLIOLINI AGLI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo tagliolini,
- 400 g di scampi,
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- cipolla,
- carota,
- 1 costa di sedano,
- prezzemolo tritato,
- olio d'oliva,
- sale.

Pulite, lavate e sgusciate gli scampi.

Lessate le carcasse per un quarto d'ora in acqua salata con carota, costa di sedano, cipolla.

Filtrate il brodo e tenetelo da parte.

Insaporite gli scampi nell'olio caldo per 3 minuti, cospargeteli con il prezzemolo tritato e un cucchiaino di concentrato diluito con un po' di brodo di pesce.

Lessate i tagliolini e conditeli caldi con la salsa.