

# TONNARELLI CON SCAMPI E DRAGONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tonnarelli,
- 4 scampi reali,
- scampetti sgusciati,
- dragoncello,
- 1 aglio,
- martini dry.

Per il fumetto di pesce:

- carota,
- sedano,
- cipolla,
- teste di scampetti,
- martini dry,
- 1 cucchiaio di farina,
- 2 pomodori maturi,
- brodo di pesce.

Per il fumetto: soffriggere carota, sedano e cipolla; aggiungere le teste degli scampetti e bagnare con il Martini dry. Aggiungere un cucchiaio di farina, due pomodori maturi, del brodo di pesce e far sobbollire per un paio d'ore.  
Per la salsa: rosolare l'aglio con gli scampi reali ed il dragoncello, eliminare l'aglio e fiammare con il Martini dry. Aggiungere un mestolo di fumetto e lasciar cuocere per 6 minuti.  
Condirvi infine i tonnarelli ben scolati.