

TROFIETTE CON GLI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di trofie piccole,
- 600 g di code di scampi piccoli,
- polpa di pomodoro,
- prezzemolo,
- 25 cl di panna da cucina,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- burro,
- 1 spicchio e 1/2 di aglio.

Pulire le code di scampi dividendo le code pulite dallo scarto.

Soffriggere in olio e burro 1 spicchio d'aglio, aggiungere lo scarto degli scampi, salare, pepare, aggiungere il pomodoro, bagnare con acqua e cuocere per 20 minuti circa.

A cottura ultimata schiacciare con un cucchiaio di legno lo scarto degli scampi in modo che disperda tutto il succo, passare il tutto con un colino fine ritirando il sugo in una scodella che utilizzeremo pi" avanti.

In una pentola soffriggere mezzo spicchio d'aglio con olio e burro aggiungere gli scampi, farli rosolare aggiustare di sale e pepe aggiungere tre cucchiari di pomodoro, quindi il sugo passato in precedenza.

Fare cuocere il sugo fino a restringimento dello stesso legare con la panna e condire le trofie cotte in acqua salata.