

TROFIETTE CON SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo trofie piccole,
- 600 g di code di scampi piccole,
- polpa di pomodoro,
- prezzemolo,
- 25 cl di panna da cucina,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- burro,
- 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 sale, pepe, 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 nonché gusto, passare il tutto con un colino fine ritirando il sugo in una scodella che utilizzeremo più avanti.

In una pentola soffriggere 1/2 spicchio d'aglio con olio e burro aggiungere gli scampi farli rosolare aggiustare di sale e pepe aggiungere tre cucchiai 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 .