

SPAGHETTI AI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- 2 spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- cinque cucchiaini di olio,
- 350 g di gamberetti sgrassati surgelati,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- cinque pomodori a perina freschi (o pelati).

Tritate finemente l'aglio ed il prezzemolo e poneteli in un tegame con l'olio.

Quando saranno ben rosolati, unitevi i gamberetti scongelati e lasciateli insaporire.

Salate e pepate.

Cuocete a fuoco abbastanza vivace per circa 5 minuti, poi spruzzate con vino bianco secco.

Allorché sarà evaporato, aggiungete i pomodori in precedenza lavati e privati dei loro semi.

Lasciate cuocere ancora per altri 10 minuti.

Nel frattempo avrete cotto in abbondante acqua salata e scolato al dente gli spaghetti.

Conditeli bene col sugo e serviteli ben caldi.