

FARFALLE PISELLI E GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo farfalle,
- 450 g di gamberetti surgelati,
- 1 vasetto di piselli,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 2 spicchi di aglio.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.

Fate imbiondire l'aglio tritato in olio d'oliva, aggiungete i gamberetti e i piselli, lasciate insaporire e condite la pasta facendola saltare direttamente in padella.