

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti broccoli e scampetti

Strawberry · Monday, June 7th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 400 gr spaghetti
- 400 gr broccoli
- 400 gr scampetti
- 50 gr mandorle sgusciate
- 300 gr polpa di pomodoro
- mezzo bicchiere vino bianco
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a cimette i broccoli, cuoceteli in acqua salata e scolateli. Sciacquate gli scampetti in acqua corrente e incideteli con un coltellino sul dorso, versateli in una padella con l'olio e lo spicchio di aglio, farli rosolare per 2 minuti a fuoco vivace, aggiungete il vino bianco e lasciate evaporare, unite la polpa di pomodoro, salate, pepate, coprite e lasciate cuocere per 10 minuti, nel frattempo, sbollentate le mandorle, pelatele e tagliatele a pezzetti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e conditeli con gli broccoli, le mandorle, il sugo di scampetti e un filo di olio a crudo.

This entry was posted on Monday, June 7th, 2010 at 3:24 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.