

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

spaghetti con pomodorini e gamberi

Strawberry · Friday, December 6th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 400gr pomodorini
- 400gr gamberetti
- tabasco
- salsa worcester
- erba cipollina
- prezzemolo
- un limone
- olio extravergine
- sale e pepe

Preparazione:

Lavate e sbollentate per alcuni minuti i pomodorini, togliete la pelle e i semi , la polpa mettetela in un frullatore, unite il tobasco e la salsa worcester, il succo del limone, l'erba cipollina sminuzzata, sale, pepe e olio, la crema ottenuta, versatela in una ciotola. Sgusciate i gamberetti e lavate sotto l'acqua corrente, rosolateli in una padella con l'olio per alcuni minuti e salate, immergeteli nella crema precedentemente preparata e lasciate insaporire. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa e i gamberetti, trasferite il tutto su di un piatto da portata e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Friday, December 6th, 2013 at 5:10 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.

