

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti con sugo di peperoni e gamberoni

Strawberry · Monday, December 27th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 350 gr spaghetti
- un peperone rosso
- 300 gr pomodori ramati
- 16 gamberoni freschi
- mezza cipolla
- uno spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- un bicchiere di vino bianco
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a pezzi sia i pomodori che il peperone, disponeteli in una casseruola con un filo di olio e la cipolla fatta a fettine sottili, fate rosolare per alcuni minuti, bagnate con il vino e lasciate evaporare, aggiungete un bicchiere di acqua, salate, pepate coprite e lasciate cuocere per una ventina di minuti. Togliete la salsa dal fuoco e passatela al passaverdura. Pulite i gamberoni, rosolateli in una padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio, salate e lasciate cuocere per alcuni minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, conditeli con la salsa di peperoni e il prezzemolo tritato, versate gli spaghetti su di un piatto da portata e adagiateci sopra i gamberoni.

This entry was posted on Monday, December 27th, 2010 at 4:24 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.

