



Pappardelle con gli scampi

Ingredienti} - 4 Pers.

250 g Pappardelle "La Pasta di Aldo"

1 Kg scampi piccoli

100 g di olio extravergine di oliva

500 g di pomodorini rossi

50 g di vino bianco

n.1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

n.1 peperoncino piccante, sale qb

Esecuzione} - Tempo 20 minuti

In una padella fate soffriggere con l'olio, l'aglio e il peperoncino, aggiungete gli scampi già lavati e fate stufare per 5 minuti, spruzzate con il vino e fate evaporare. Aggiungete i pomodorini tagliati a dadini, salate, e fate ridurre. Cuocete le pappardelle, scolatele e saltatele nella padella con gli scampi, aggiungete il prezzemolo e servite a tavola.

