

# spaghetti ai gamberoni



## Ingredienti:

Aglione,  
prezzemolo,  
peperoncino,  
olio D'OLIVA  
basilico,  
gamberi,  
zafferano,  
pomodorini,  
vino bianco.  
sale qb

## Procedimento:

In una casseruola mettete olio,prezzemolo, aglio, peperoncino,e i gamberi, fate soffriggere (schiacciate la testa di alcuni gamberi) con sopra magic cooker x1 minuto, aggiungete i pomodorini e il vino bianco fate sfumare il vino ,togliete la casseruola dal fuoco aggiungete gli spaghetti con il sale e l'acqua coprite il tutto con magic cooker,quando gli spaghetti sono quasi cotti mettete lo zafferano con il basilico.

Buon appetito