

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