

SPAGHETTI QUADRATI DI GRAGNANO CON POMODORO PACHINO E GAMBERETTI RASA DI PORTOPALO DI CAPO PASSERO



RICETTA PER 5 PERSONE

500 g di spaghetti quadrati
500 g di gamberetti Rosa già sgusciati
250 g di pomodorini pachino
1 spicchio d'aglio
peperoncino qb
olio EVO qb
sale qb
ciuffo di prezzemolo.

PROCEDIMENTO :

in tegame mettiamo olio extravergine d'oliva 1 spicchio d'aglio e facciamo rosolare, quindi togliamo l'aglio aggiungiamo un po' di peperoncino e facciamo saltare i gamberetti già sgusciati coprendo sempre con M. C. Facciamo cuocere per circa 5 minuti, poi solleviamo i gamberetti e li mettiamo in un piatto. Nel fondo di cottura mettiamo i pomodorini già tagliate a metà copriamo con M. C. e facciamo

continuare la cottura per circa 5 minuti. A questo punto mettiamo dentro gli spaghetti aggiungiamo 750 ml di acqua aggiustiamo di sale e copriamo con M. C. aspettiamo che bolli. Da questo momento, abbassiamo la fiamma, facciamo cuocere per circa 12 minuti. Dopo aggiungiamo un filo d'olio extravergine d'oliva il prezzemolo tritato mantechiamo ed impiattiamo decorando a piacere e buon appetito con Magic Cooker.

P.F.