



PASTA

## Spaghetti agli scampi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MINTEMPO DI COTTURA  
15 MINCALORIE  
540K

NOTE

### INGREDIENTI

320 g di Spaghetti

16 Scampi

400 g di Pomodorini

2 Scalogni

1 ciuffetto di Prezzemolo

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

### Preparazione

• Pulite gli scampi togliendo la testa e sgusciando il corpo (lasciatene da parte uno intero per ogni commensale per la decorazione finale); rosolateli in una padella con un filo di olio, per un paio di minuti a fuoco vivace. Conservate la padella per cuocere gli scampi interi.

• Tritate gli scalogni e fateli soffriggere per 4-5 minuti a fuoco basso con un filo d'olio, in una padella capiente; aggiungete i pomodorini tagliati a pezzetti e fate cuocere per circa 5 minuti, finché saranno appassiti. A fine cottura aggiustate di sale e aggiungete gli scampi sgusciati cotti, mescolate e mettete da parte.

• Rosolate per 2-3 minuti gli scampi interi, nella padella lasciata da parte, girandoli un paio di volte.

• Intanto lessate gli spaghetti in acqua bollente salata e scolateli al dente, tenendo da parte poca acqua di cottura; versateli nella padella con il condimento preparato, che avrete rimesso su fiamma vivace, e fate insaporire per qualche secondo.

Servite decorando ogni porzione con uno scampo intero, una spolverata di pepe e abbondante prezzemolo tritato.

Carla Marchetti