

Tagliatelle piccanti con le mazzancolle

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 27 Luglio 2012 18:43 -

Tagliatelle piccanti con le mazzancolle

Restiamo in tema di mare e di estate con delle tagliatelle leggermente piccanti con le mazzancolle.



Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle o tagliolini all'uovo freschi, 400 gr di mazzancolle, sale, pepe, peperoncino, passata di pomodoro, olio, aglio, prezzemolo.

Lavare e sgusciare le mazzancolle. Quindi saltarle in padella con olio, pepe, aglio e prezzemolo. A fine cottura aggiungere la passata con il peperoncino e regolare di sale. Cuocere le tagliatelle e poi versarle nel sugo caldo con i gamberi.