

Tagliolini con gamberi e fondi carciofo

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 26 Dicembre 2012 17:25 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 11 Settembre 2013 09:29

Tagliolini con gamberi e fondi carciofo

Nell'intervallo tra una festa e l'altra ecco un piatto che non richiede una lunga e complessa preparazione a base di fondi di carciofo e gamberi. Per renderlo più corposo si può aggiungere al condimento della besciamella.



Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliolini freschi, 400 gr di mazzancolle, sale, pepe, 4 fondi carciofo, olio, aglio, prezzemolo.

Lavare e sgusciare le mazzancolle. Quindi saltarle in padella con olio, pepe, aglio e prezzemolo. Cuocere a parte i fondi con un analogo soffritto. A fine cottura tagliare i fondi a pezzi e unirli ai gamberi. Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla e versarla sul sugo.