

Tagliatelle con gamberi e funghi

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 22 Agosto 2011 08:58 - Ultimo aggiornamento Venerdì 26 Agosto 2011 09:39

Tagliatelle con gamberi e funghi

Un piatto appetitoso non necessita sempre di una lunga preparazione, anzi. Un po' di funghi (freschi, surgelati, secchi), un po' di gamberi ed ecco un primo veloce e gustoso.



Dosi per quattro persone: 750 gr di pasta fresca, 3 hg di mazzancolle sgusciate, 500 gr di funghi misti, olio, sale, uno spicchio d'aglio, prezzemolo.

Saltare i funghi e i gamberi con olio, aglio, sale e prezzemolo. Cuocere la pasta e quindi unirla al composto. Servire calda.

Per rendere l'insieme più corposo si può aggiungere della panna. I funghi freschi possono essere sostituiti da funghi secchi opportunamente reidratati.