LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Bavettine agli scampi

Oggi invece che spaghetti..... bavettine!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
2 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Scampi - 6
- pomodorini - una decina
- pelati - un barattolo da 400 g
- olio extravergine - q.b.
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - 5 foglie
- sale e pepe - q.b.
- peperoncino - a piacere

Preparazione

Avete voglia di una buona pasta per due?????? Eccola !!! Veloce giusto il tempo di bollire l'acqua e cuocere la pasta !!! Lavate gli scampi in acqua salata e divideteli in lungo per due. Togliete il budellino. In una capiente padella mettete un bel giro d'olio e vi mettete lo spicchi d'aglio, senza il germoglio, tritato assieme a qualche foglia di prezzemolo. Fate dorare leggermente e poi vi versate i pomodorini tagliati a piccoli pezzi. Fate cuocere qualche minuto a fiamma alta e subito vi mettete gli scampi già preparati. Fate cuocere un po' con la fiamma sempre alta e salate. Aggiungete il peperoncino nella quantità che più vi piace. Se vi piace rosa potete finire qui, ma se volete un sugo più consistente, aggiungete il barattolo dei pelati passati. Aggiustate di sale e fate cuocere. Assaggiate che il pomodoro non sia troppo acido, e in quel caso, aggiustate con un pizzichino di zucchero! Intanto l'acqua bolle, gettate la pasta, salate ma toglietela molto al dente. Versatela nella padella e fate finire di cuocere, velocemente a fiamma alta! Impiattate e guarnite con le foglie rimaste di prezzemolo tritato! E …. non ditemi che non avete fatto veloce!!!!!!!