



TAGLIOLINI CON GAMBERI E VINO BIANCO

blog.giallozafferano.it/lianina/



Ingredienti:

300 g di tagliolini
gamberi
1 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
10 pomodorini
sale pepe
Olio di Oliva Dante
prezzemolo

Preparazione:

Sgusciamo i gamberi e sciacquiamoli bene. In una padella soffriggiamo la cipolla con olio di oliva e aggiungiamo i pomodori tagliati a pezzi e saliamo e pepiamo. Sfumiamo con il vino e lasciamo evaporare un paio di minuti. Aggiungiamo i gamberi e lasciamo cuocere 10 minuti. Servire il condimento sui tagliolini spolverizzando di prezzemolo.