

**Pappardelle al sugo di gamberi e basilico - Tempo 20 min - Difficoltà Media - Cottura In padella**

**Categoria : Primo**

**Publicato da [Rosanna Carmelino](#) in 16/11/2010**

Categoria Primo - Tempo 20 min - Difficoltà Media - Cottura In padella - **Pappardelle al sugo di gamberi e basilico.**

Pappardelle al sugo di gamberi e basilico



CategoriaPrimoTempo20 minDifficoltàMediaCotturaIn padellaFonteDonna in cucina del 2009

**Ingredienti**

- >Code di gamberi 400 gr
- >Aglio 1 spicchio
- >Basilico fresco 4 foglia
- >Olio di oliva 4 cucchiaio
- >Pomodori maturi 4 numero
- >Sale
- >Vino bianco 1/2 bicchieri
- >Pasta all'uovo 400 gr

## Preparazione

400 g di pappardelle fresche

400 g di code di gamberi

4 pomodori maturi

4 foglie di basilico

4 cucchiaini d'olio d'oliva

1 spicchio d'aglio

mezzo bicchiere di vino bianco

sale

Sciacquate bene le code di gamberi sgusciate e asciugatele con carta da cucina. Nel frattempo scottate i pomodori in acqua

bollente e spellateli. Apriteli eliminate i semi e tagliate la polpa a filetti.

Scaldate l'olio in una padella capiente e fate dorare lo

spicchio d'aglio tagliato in due. Eliminate l'aglio e mettete i gamberi nella padella.

Intanto, lessate la pasta in abbondante acqua

salata. Lasciate cuocere le code di gamberi per un minuto a fuoco vivo e bagnatele con il vino. Aggiungete una presa di sale

e lasciate evaporare tutto il vino.

Unite a questo punto i filetti di pomodoro e fate saltare il tutto, sempre su fuoco vivo, per un minuto al massimo. Spegnete la fiamma e aggiungete le foglie di basilico spezzettate.

Condite subito la pasta e portate in tavola.