

Fusilloni piselli, gamberetti e pomodorini

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

 Preparazione: 10 min	 Cottura: 30 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa	

I fusilloni con piselli gamberi e pomodorini sono un primo piatto semplice e gustoso, conditi con un sugo saporito che si prepara in una manciata di minuti. Ottimi sia caldi che tiepidi, i fusilloni con piselli, gamberi e pomodorini possono essere mangiati sia in estate che durante la stagione fredda.



Ingredienti

» Aglio 1 spicchio	» Pepe q.b.
» Basilico tritato un ciuffo	» Piselli sgranati 200 gr
» Brodo vegetale 1 mestolo	» Pomodori 150 gr
» Cipolle una	» Prezzemolo tritato un ciuffo
» Gamberi e Gamberetti gamberetti 300 gr	» Sale q.b.
» Olio di oliva 4 cucchiari	» Timo fresco tritato q.b.
» Pasta fusilloni 350 gr	

Preparazione



Tritate finemente la cipolla e l'aglio, quindi mettete a scaldare i quattro cucchi di olio in una padella antiaderente e poi fate appassire aglio e cipolla (1), quando la cipolla si sarà dorata aggiungete i piselli sgranati (2), lasciate cuocere per qualche minuto e poi aggiungete un mestolo di brodo (3).



Intanto che il brodo sfuma tagliate i pomodori a pezzetti, quindi uniteli (4) in padella e poi versate anche i gamberi (5) e lasciate cuocere per una decina di minuti circa, spegnete il fuoco aggiustate di sale e di pepe e aggiungete le erbe tritate (6).



Nel frattempo mettete a bollire dell'acqua salata, e calateci i fusilloni (7). Scolate la pasta al dente (8) e poi versatela in padella, amalgamate bene tutto e servite. Buon appetito!

Consiglio