

# Linguine ai gamberoni e pomodorini

Ter  
mar



Tempo: 30min circa

Difficoltà: facile

Persone: 4

## Ingredienti:

300 GR DI LINGUINE  
6 GAMBERONI SURGELATI  
10 POMODORINI TIPO  
PICCADILLY O CILIEGINE  
OLIO ABBONDANTE  
2 SPICCHI DI AGLIO  
MEZZO BICCHIERE DI VINO  
BIANCO  
PREZZEMOLO TRITATO Q. B.  
SALE Q.B.

## Preparazione:

Mettete in una casseruola l'olio e l'aglio sminuzzato e fate riscaldare; in seguito aggiungete i gamberoni e fateli rosolare da entrambi i lati a fiamma vivace, aggiungete il vino bianco e lasciate sfumare.

Una volta sfumato il vino, togliete i gamberoni dalla padella e mettete i pomodori che precedentemente avrete lavato e tagliato, aggiungendo una generosa manciata di prezzemolo sminuzzato.

Lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti e aggiungete i gamberoni e cuocete il tutto per altri 10 minuti.

Nel frattempo fate bollire in una pentola l'acqua con il sale e fate cuocere le linguine; togliete ancora una volta i gamberoni dalla padella e metteteli da parte. In una tazza fate sciogliere 1 cucchiaio di farina con dell'acqua calda e versatela nel sugo, servirà per addensare e per creare una deliziosa cremina. Infine, scolate le linguine e fatele saltare nella padella a fuoco vivace; aggiungete i gamberoni e servite ben caldo.