



Gnocchetti sardi con peperoni e gamberi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - peperoni - gamberi - pasta secca gnocchetti

Ingredienti:

350 g gnocchetti sardi

1 peperone rosso

1/2 kg gamberi

olio extra v. d'oliva q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

1 spicchio aglio

Procedimento:

lessare i gamberi e sgusciarli. Tagliare il peperone a listelli e metterlo in una padella con un filo d'olio e l'aglio. Salare e far andare a fiamma media 8-10 minuti.

Lessare la pasta. Versarla nella padella con il peperone ed unire i gamberi. Spadellare per far insaporire 1 minuto, quindi servire con una macinata di pepe ed una lucidata d'olio.

eCucinando.it