



Spaghetti ai gamberetti bianchi - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Spaghetti - gamberetti bianchi - piatto marinaro - primo

Ingredienti x 2 persone:

gamberetti bianchi freschissimi, ben lavati e asciugati  
olio evo  
prezzemolo e aglio tritati  
1 bicchiere di vino bianco da tavola  
sale  
160 gr. spaghetti

Procedimento:

Mettere gli spaghetti a cuocere.

In una padella: olio, prezzemolo e aglio tritati e far soffriggere, quindi unirvi i gamberetti e farli saltare per 5 minuti.

Aggiungere il bicchiere di vino bianco e far evaporare.

Salare.

Scolare gli spaghetti e farli passare nella padella con i gamberetti.



da noi si dice che è un pò: mangia e spua...ma sono buoni davvero!

[Vai alla discussione sul forum](#)