



Spaghetti con strigoli e gamberetti

Ingredienti:

Strigoli (silene) in quantità sufficiente al numero dei commensali.

Spaghetti. Uno scalogno. Una grossa carota.

Un gambo di sedano. Olio evo. 2 zucchine.

1 spicchio di aglio. 1 peperone. Sale.

Code di gamberi. Peperoncino.

Preparazione:

Tagliare le verdure a dadini. Tritare l'aglio e preparare i gamberi. Rosolare nell'olio lo scalogno tritato finemente. Aggiungere prima le carote poi il sedano lasciando insaporire per qualche minuto. Aggiungere il peperone e le zucchine facendo ancora insaporire per qualche minuto. A parte far rosolare nell'olio l'aglio tritato. Aggiungere le code di gambero e cuocere per qualche minuto con il vino bianco. Unire le verdure e lasciar insaporire il tutto ancora per cinque minuti. Lessare nel frattempo in abbondante acqua salata gli strigoli. Scolati spaghetti, farli saltare in padella con il sugo e un pizzico di peperoncino.

Nonno Lucio