

## PENNE AL SUGO DI GAMBERONI



**INGREDIENTI:** 10 gamberoni giganti – 3 spicchi d’aglio – un pugno abbondante di foglie di prezzemolo – 2 peperoncini piccanti – olio extravergine di oliva – sale e pepe nero macinato – un bicchiere di vino bianco secco - un barattolo di pomodorini o 400g di pomodorini di pachino freschi – un pacco di penne rigate o lisce, come preferite.

**PREPARAZIONE:** preparare un trito col prezzemolo e l’aglio – coprire generosamente il fondo di un’ampia padella con l’olio extravergine di oliva – versare il battuto di aglio e prezzemolo e i gamberoni – mescolare delicatamente con le mani in modo che i gamberi siano unti e conditi in ogni parte e distribuirli poi in modo uniforme nella padella – salare e pepare e accendere il fuoco a fiamma media – far dorare i gamberoni tre minuti da una parte e due minuti dall’altra, poi versare un bicchiere di vino bianco secco, aggiungere i 2 peperoncini piccanti e far evaporare 2 o 3 minuti – versare il barattolo di pomodorini o aggiungere i 400g di pomodorini freschi di pachino, tagliandoli a metà – lasciar cuocere a fiamma media per una decina di minuti, senza mescolare – nel frattempo mettete a bollire una pentola d’acqua per la pasta - schiacciate con una forchetta i pomodorini che si saranno ammorbiditi e fate cuocere ancora una decina di minuti – calate le penne e scolatele leggermente al dente – versatele nella padella e fatele saltare 1 o 2 minuti insieme al sugo e ai gamberoni – servire con abbondante sugo e decorate coi gamberoni ogni piatto – preparatevi dei tovagliolini di carta, perché i gamberoni ve li gusterete con le mani, mangiando anche l’interno delle teste e succhiandovi tutto il guscio e le dita.