

Spaghetti gamberi e porro

Ingredienti per 4 persone:

320 gr.di spaghetti
350 gr.di gamberi
80 gr.di porri
1/2 bicchierino di cognac
basilico
40 gr.di burro
sale

Preparazione

Sgusciate i gamberi ed eliminate il filo intestinale nero, conditeli con sale e olio e conservateli in frigorifero. Tagliate a rondelle il porro e mettetelo in padella con il burro, quando risulterà appassito unite i gamberi e fateli cuocere per 2 minuti; quindi, bagnateli con il cognac e fate sfumare. cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e versatela nella padella con il condimento, fate insaporire e se necessario aggiungete un mestolo di acqua di cottura. Servite la pasta ben calda con sopra delle foglie di basilico.