

Paccheri gamberi e guanciale



per 4 persone: 20 gamberi | 200 gr. guanciale tagliato a dadini | 10/15 pomodori pachino o ciliegino | 1 o 2 foglie intere di basilico fresco | 1/2 bicchiere di vino bianco | 1 spicchio di aglio | olio | sale e pepe q.b. | peperoncino

Preparazione

Far soffriggere il guanciale in un filo d'olio e lo spicchio di aglio intero.

Rimuovere l'aglio non appena comincia a imbiondire e sfumare con il vino bianco.

Aggiungere i pomodori tagliati a metà e proseguire la cottura.

Pulire i gamberi sgusciandoli, rimuovere il filo nero e tagliarli a metà nella loro lunghezza.

Aggiungere i gamberi proseguire la cottura per uno o due minuti, nel frattempo scolare i paccheri al dente ed aggiungerli in padella.

Saltarli per 1 minuto e servire con un filo d'olio extra vergine, una foglia di basilico e, se piace, delle rondelline di peperoncino fresco.