

Penne con gamberi e limone

200 grammi di gamberi sgusciati
250 grammi di pasta corta
1 spicchio di aglio
1 limone
25 grammi di burro



FACILEeBUONO

facileebuono.com



In una padella antiaderente rosoliamo 3 minuti i gamberi, la scorza di limone e l'aglio tritato con un poco di burro.
Spremiamo il limone e aggiungiamo il succo facendolo sfumare.
Togliamo dal fuoco e teniamo da parte.

Nel frattempo cuociamo la pasta, scoliamola, aggiungiamo il restante burro e il sughetto di gamberi. Rimettiamo delicatamente prima di servire.

Non cuocere più a lungo di 5 minuti i gamberi altrimenti risulteranno asciutti e gommosi.

Assapora questa pietanza con i gamberi con crema di limone, una pasta speciale.

