Pasta con gamberetti in bianco

FACILEeBUONO

250 gr. di spaghetti
100 gr. di gamberetti sgusciati crudi o cotti
1 ciuffetto verde di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
olio d'oliva

Gustosa e semplice

Portiamo ad ebollizione l'acqua e tuffiamo la pasta, un paio di minuti prima di scolarla aggiungiamo i gamberetti.
Scoliamola e impiattiamo, irroriamo con l'olio d'oliva e aggiungiamo il prezzemolo e l'aglio tritati.

La produzione di gamberi è molto varia, ci sono di mare, d'acqua dolce, da pesca e da allevamento (sostenibile e non).