

# Tagliatelle gamberi panna e carciofi



**Autore:** Marisa

**Categoria:** Primi Piatti

**Difficoltà:** Facile

**Persone:** 4

**Tempo di preparazione:** 20min

**Tempo di cottura:** 20min

**Stagione:** -



## Ingredienti

- 400g. di tagliatelle fresche
- 12 code di gamberi
- 3 carciofi
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 20g. di prezzemolo
- sale e pepe q.b.

## Preparazione

Sgusciare i gamberi e lavarli. Mondare e lavare i carciofi, tagliarli a fettine sottili con l'olio di oliva e l'aglio. Versare il vino, farlo evaporare, salare e pepare a piacere. In una padella rosolare l'aglio nell'olio restante ed unirvi i gamberi. Cuocere le tagliatelle in acqua salata bollente. Scolarle e farle saltare in una padella con i gamberi ed i carciofi. Impiattare e guarnire con del prezzemolo tritato.