



STRICCHETTI AL PREZZEMOLO CON SUGO AGLI SCAMPI

Ingredienti

400 g di stricchetti freschi (o pasta tipo farfalle)

olio extravergine di oliva

2 confezioni di **Sugo agli Scampi Orogel**

prezzemolo



15



4



Molto facile



Primi Piatti

Preparazione

1

In una padella antiaderente con un filo di olio extravergine mettere a sciogliere il sugo agli scampi per circa sei minuti.

2

Cuocere in abbondante acqua bollente salata gli stricchetti.

3

Servire bollenti con guarnizione di prezzemolo fresco.