

# Strozzapreti scampi, pachino e rucola



Tempo di  
preparazione: 35 min.

## Ingredienti:

400 gr di strozzapreti freschi  
2 scalogno  
300gr di pachino  
un mazzetto di rucola  
300gr di scampi  
olio sale Q.B.

## Preparazione

Pulire gli scampi e tritarli grossolanamente, lavare la rucola e sminuzzarla, tagliare i pachini in 4 parti, tagliare lo scalogno e farlo appassire leggermente in padella con un po' di olio, aggiungere i pachini e saltarli per 2/3 minuti, poi aggiungere gli scampi fino a cottura aggiustando di sale. Una volta scolata la pasta, versarla nella padella e saltare il tutto con l'aggiunta della rucola.



Difficoltà: facile