

## SPAGHETTI AL CARTOCCIO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 2 aglio
- sale
- prezzemolo
- basilico
- spaghetti (400g)
- seppie (200g)
- vino bianco secco (1ml)
- pomodori ciliegini (250g)
- pepe
- Gamberi Sgusciati Findus (400g)

### Come si prepara

Versare l'olio in una padella, aggiungere l'aglio, far soffriggere unire le seppioline intere e cuocere il tutto per circa 10 minuti.

Dare una spruzzatina con il vino bianco e fare evaporare.

Aggiungere i pomodorini e cuocere ancora per altri 10 minuti quindi spolverizzare con il peperoncino.

Unire anche i gamberi e cuocere per altri 5 minuti. A fine cottura condire con il prezzemolo tritato e qualche foglia di basilico.

Lessare al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolarli.

Passare la pasta nella padella del sugo, mescolare bene e trasferire la preparazione nella carta stagnola.

Chiudere bene il cartoccio e mettere in forno caldissimo per 5 minuti circa.

Successivamente mettere il cartoccio in un piatto da portata e servire.

**Difficoltà: 1**

**Tempo: 40**



**Gradimento:** 4

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	164 kcal 687 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

occasioni speciali, creativa, new, cartoccio, pasta lunga, mediterranea, spaghetti