Pomì
O Così. O Pomì.

Bucatini in salsa rosa e mazzancolle al curry

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bucatini: 400 gr
- Cipolla: ½
- Curry: q.b.
- Mazzancolle: 12
- Olio evo: q.b.
- Panna da cucina: 125 ml
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Mentre l’acqua viene messa a bollire, tritare la cipolla grossolanamente e farla soffriggere in padella con un goccio di olio evo.
2. Aggiungere le mazzancolle precedentemente pulite e cuocere per 30/40 secondi, quindi spolverare con il curry e lasciare insaporire per qualche secondo.
3. A questo punto versare la panna insieme a ***Passata Classica Pomì*** e lasciare cuocere per 10 minuti.
4. Salare e pepare a piacimento. Condire i bucatini cotti nel frattempo e impiattare.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 ml