

Bucatini in salsa rosa e mazzancolle al curry



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Pomi L+ 500g 300 ml
- **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.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Mentre l'acqua viene messa a bollire, tritare la cipolla grossolanamente e farla soffriggere in padella con un goccio di olio evo. Aggiungere le mazzancolle precedentemente pulite e cuocere per 30/40 secondi, quindi spolverare con il curry e lasciare insaporire per qualche secondo.

A questo punto versare la panna insieme a **Pomi L+** e lasciare cuocere per 10 minuti. Salare e pepare a piacimento. Condire i bucatini cotti nel frattempo e impiattare.