

FUSILLI CON CAPESANTE

Fare appassire in due cucchiai d'olio dello scalogno tritato, maggiorana, timo e prezzemolo . Aggiungere le capesante tagliate a fettine e bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco. Lasciare evaporare indi aggiungere un po' di passata di pomodoro, aggiustare di sale e cuocere per una decina di minuti a calore medio. Cuocere i fusilli, passarli nella padella del sugo e servirli caldi con del prezzemolo tritato.

Ricette di cucina