



Filotea Linguine

aglio e prezzemolo con gli scampi



250 g Filotea Linguine met
knoflook en peterselie
1 teen knoflook
5 eetlepels extra vierge olijfolie
12 scampi's
1/2 glas wijn
Zout
peper
1 eetlepel tomatenpuree

Parfumeer de olie met het gepelde teentje knoflook in een pan, op laag vuur
Verwijder de look zodra hij bruin is
Leg de gewassen scampis in de hete olie en laat een paar minuten kleuren
Haal de scampis uit de pan en pel 8 stuks (4 houden hun karkas)
Voeg vervolgens de in een half glas wijn opgeloste tomatenpuree toe aan de pan met olie
Breng op smaak en laat 10 minuten koken op laag vuur
Voeg eventueel water toe
Kook de Linguine Knoflook en Peterselie in ruim water met zout
Giet de pasta af en voeg hem samen met de gepelde scampis toe aan de saus
Maak een torentje met scampis en pasta en bedruip met de saus
Werk af met een ongepelde scampi