

# CANNAMELA

## Cellentani con pat  al curry e gamberetti



### Ingredienti

- 280g cellentani
- 1/2 vasetto pat  al curry CANNAMELA
- 200g gamberetti puliti
- 30g vino bianco
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
10 minuti



Difficolt   
Facile



Cottura  
In  
casseruola,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
347\*

\* Calorie calcolate da Quad  Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** In una padella versare l'olio.
- 2** Aggiungere i gamberetti e rosolare per 1 min.
- 3** Sfumare con il vino bianco e conservare a parte.
- 4** Lessare la pasta in acqua salata e scolarla al dente.
- 5** Insaporire in padella la pasta con il paté al curry CANNAMELA.
- 6** Unire i gamberetti, mescolare e servire.