

PRIMI PIATTI

Bucatini ai gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g bucatini
250 g gamberetti surgelati
1 cipolla
4 cucchiai olio d'oliva
30 g farina
1 bicchiere panna
3 mestoli brodo
1/2 bicchierino brandy
salsa worchester
salvia
dragoncello
prezzemolo
1/2 limone
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Lasciate scongelare i gamberi a temperatura ambiente.

Scottateli in acqua leggermente salata e scolateli bene.

In una piccola casseruola fate imbiondire nell'olio la cipolla tritata finemente, aggiungete la farina, mescolate, bagnate con tre mestoli di brodo bollente e, continuando a mescolare, cuocete per 5 minuti facendo attenzione che non si formino grumi.

Unite la panna ed i gamberi, salate, pepate, profumate con un goccio di Worcester, di brandy e il succo di limone.

Cuocete a fuoco basso per altri 3 minuti.

Nel frattempo cuocete i bucatini in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con l'intingolo.

Serviteli subito, spolverando con la salvia, il dragoncello ed il prezzemolo finemente tritati.