

PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi con crema di gamberi e mascarpone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

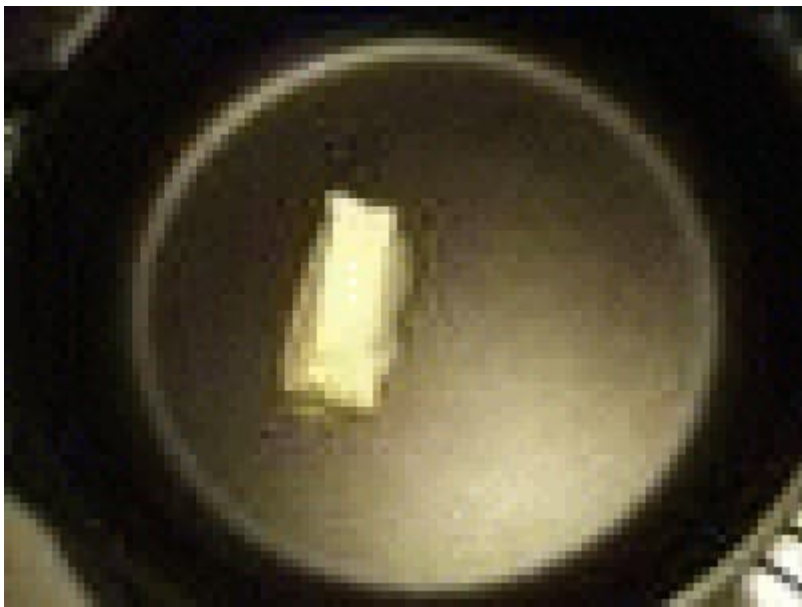


INGREDIENTI

700 g di gnocchetti sardi
500 g di gamberetti sgucciati
600 g di mascarpone
80 g di burro
1 bicchiere di brandy
sale e pepe qb
semi di papavero.

PREPARAZIONE

1 Fate sciogliere il burro in una padella antiaderente



2 versatevi i gamberetti e fateli rosolare per 5-6 minuti



3 aggiungete poi il brandy e fatelo evaporare con la fiamma al massimo.



- 4 A questo punto diminuite la fiamma, aggiungete il mascarpone che avrete tirato fuori dal frigo almeno un quarto d'ora prima e mescolate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 5 Scolate la pasta al dente e unitela nella padella



6 amalgamate con cura il tutto, cospargete di semi di papavero



7 Servire ben caldo

