

PRIMI PIATTI

# Bucatini ai gamberi

di: *trinity*

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 cucchiaini 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.