

PRIMI PIATTI

Fettuccine alla crema di gamberi e mascarpone con semi di papavero

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 400 g fettuccine
- 250 g mascarpone
- 200 g code di gambero sgusciate
- 1 bicchiere vino bianco
- 1 scalogno
- burro
- prezzemolo
- sale
- pepe
- 20 g semi di papavero

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire l'acqua necessaria per cuocere le fettuccine, nel frattempo mettete in una casseruola le code di gambero, lo scalogno tritato, il vino, un mestolino d'acqua, una noce

di burro, il coriandolo e il pepe.

Coprite, fate cuocere per circa 5 minuti e frullate.

Versate in una padella larga, aggiungete il mascarpone, il sale, il pepe e portate a bollore.

Infine versate le fettuccine precedentemente cotte.

Lasciate insaporire per qualche minuto e cospargete di semi di papavero.