

PRIMI PIATTI

Fettuccine alla crema di gamberi e mascarpone con semi di papavero

di: *trinity*

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.