

PRIMI PIATTI

# Gnocchetti sardi con crema di gamberi e mascarpone

di: *aurora*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

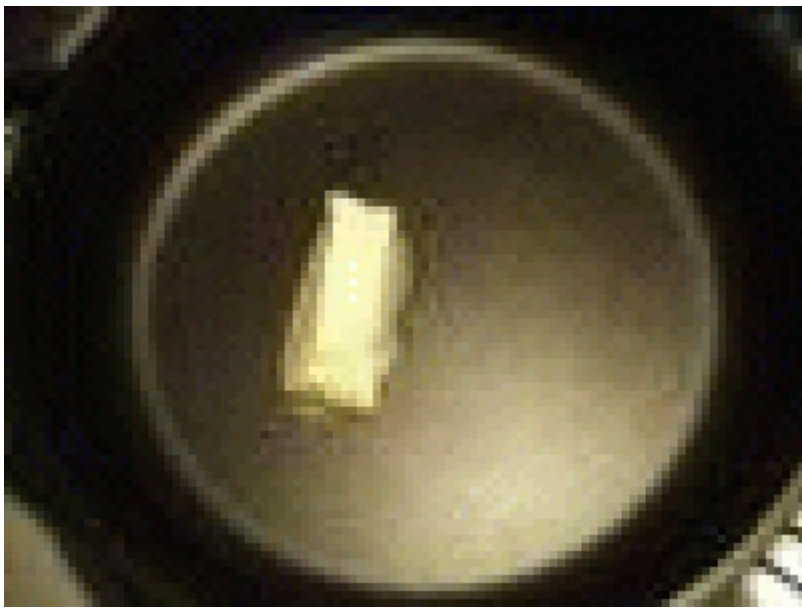


## INGREDIENTI

700 g di gnocchetti sardi  
500 g di gamberetti sgusciati  
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

