

PRIMI PIATTI

Sedanini ai dolci sapori

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g sedanini
400 g gamberetti
150 g prosciutto cotto
100 g gorgonzola
50 g burro
50 ml olio extravergine d'oliva
1 spicchio aglio
prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola fate sciogliere a fuoco lento il burro, aggiungete l'olio e l'aglio tritato finemente, mescolando, aggiungete il gorgonzola, fatelo sciogliere lentamente ed aggiungete il prosciutto tagliato a pezzettini, bagnando un pò alla volta con del brodo.

Fate cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

In una pentola con circa 2 l d'acqua cuocete i sedanini, a cottura ultimata scolatela bene ed immergete la pasta nella casseruola con la salsa, riaccendete e a fuoco lento amalgamate.

Aggiungete il prezzemolo e servite ben caldo.