

PRIMI PIATTI

Bucatini ai gamberi ubriachi

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bucatini	500 g
Gamberetti surgelati	250 g
Cipolla	1
Olio d'oliva	4 cucchiaini
Farina	30 g
Panna	1 bicchiere
Brodo	3 mestoli
Sale	
Pepe	
Brandy	2 cucchiaini
Salsa worcester	
Salvia	
Dragoncello	
Prezzemolo	
Limone	1/2

■ Preparazione

- 1 Lasciate scongelare i gamberi a temperatura ambiente o, più lentamente, nella parte bassa del frigorifero. Scottateli in acqua leggermente salata e scolateli bene.
- 2 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 badando a non formare grumi.
- 3 Unite la panna e i gamberi; salate, pepate, profumate con uno spruzzo di Worcester, 2 cucchiaini di brandy e il succo di limone. Lasciate sul fuoco dolce altri 3 minuti.
- 4 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.