

Fettuccine alla crema di gamberetti e brandy

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali



Preparazione:
5 min



Cottura:
15 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Bassa

Le fettuccine con crema di gamberetti e brandy sono un primo piatto di pesce molto raffinato, dal delicato colore rosa; il condimento viene preparato saltando i gamberetti con dell'aglio, e sfumandoli poi con il brandy.

Si aggiungerà successivamente della panna fresca, poco pomodoro, pepe, e prezzemolo; per rendere il composto di gamberetti ancora più corposo e denso, ne ridurremo a crema 1/3 frullandolo, e tutto insieme andrà saltato per qualche secondo in padella con le fettuccine.



Ingredienti

>> Aglio

2 spicchi



>> Pasta

fettuccine 350 gr



>> Brandy

100 ml



>> Pepe

nero macinato a piacere



>> Gamberi e Gamberetti

surgelati 300 gr



>> Pomodori

salsa 3 cucchiari



>> Olio

extravergine di oiva 3 cucchiari



>> Prezzemolo

tritato 2 cucchiari



>> Panna

fresca 150 ml



Preparazione



Mettete sul fuoco una pentola capiente contenente abbondante acqua salata.

Intanto, in una comoda padella antiaderente ponete l'olio e l'aglio schiacciato (1), che farete dorare leggermente, poi aggiungete il gamberetti (2) e fateli lentamente rinvenire; Tritate finemente il prezzemolo (3) e tenetelo da parte.



Unite il brandy (4) e fatelo consumare per qualche minuto, poi unite la panna (5), il pomodoro (6), il pepe macinato



e in ultimo il prezzemolo tritato (7) e aggiustate di sale.

Amalgamate bene gli ingredienti e spegnete il fuoco: trasferite 1/3 del composto di gamberetti in un mixer (8) e frullate fino a ottenere una crema; e poi unitelo di nuovo al resto del condimento (9).



Lessate le fettuccine al dente, poi scolatele (10), buttatele in padella (11) e fatele saltare qualche secondo con il condimento ottenuto (12), poi impiattate e servite immediatamente.

Consiglio

La salsa già condita di pomodoro, in sua assenza, può essere sostituita con del concentrato di pomodoro; il pomodoro dovrà essere usato solo per dare alla salsa un tenue colore rosa.