

FUSILLI AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 200 g di gamberetti,
- 250 g di maionese,
- 4 cucchiaini di ketchup,
- 1 confezione di panna da cucina,
- 3 cucchiaini di brandy,
- 1 cucchiaino di senape,
- prezzemolo tritato,
- basilico tritato,
- succo di limone,
- sale.

Condire i gamberetti scongelati con limone e sale.

Mescolare maionese, panna, ketchup, brandy, senape e unirvi i gamberetti.

Scolare la pasta al dente, condirla con un filo di olio e lasciarla raffreddare prima di aggiungere la salsa.

Mescolare e servire cosparsa con il trito aromatico.