

BUCATINI AI GAMBERI UBRIACHI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo bucatini
- 250 g di gamberetti surgelati
- 1 cipolla
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 30 g di farina
- 1 bicchiere di panna
- 3 mestoli di brodo
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini di brandy
- salsa worcester
- salvia
- dragoncello
- prezzemolo
- 1/2 limone

Lasciate scongelare i gamberi a temperatura ambiente o, più lentamente, nella parte bassa del frigorifero.

Scottateli in acqua leggermente salata e scolateli bene.

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.

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.

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.