



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## SPAGHETTI ALLA CREMA DI GAMBERETTI E BRANDY

[lamontagnaincantata.blogspot.it](http://lamontagnaincantata.blogspot.it)



### Ingredienti per quattro persone:

300 grammi di gambero rosa sgusciato  
3 cucchiaini di passata di pomodoro  
150 ml di panna da cucina  
100 ml di brandy  
2 spicchi di aglio  
Olio Extravergine d'Oliva (per me Dante)  
prezzemolo tritato  
pepe  
350 grammi di spaghetti

### Preparazione:

In una padella antiaderente scaldate l'olio e fate dorare l'aglio che toglierete subito dopo. Saltare i gamberetti con il brandy e appena si sarà asciugato un poco unire la panna e la salsa di pomodoro, il prezzemolo tritato finemente e regolate di sale e pepe. Amalgamare bene il tutto, spegnere la fiamma e prelevare 1/3 del condimento: frullarlo per bene. Aggiungerlo nuovamente al condimento. Non rimane che scolare la pasta al dente e farla saltare qualche minuto con il condimento nella padella. Se necessario aggiungete un mestolino di acqua di cottura della pasta. Servite decorando con altro prezzemolo.

