

Fettuccine alla crema di gamberetti e brandy



- Preparazione: **10 min**
- Cottura: **40 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **medio**

Ingredienti

[Fettuccine all'uovo](#) 250 g
[Gamberetti](#) freschi 350 g
[Brandy](#) 100 ml
[Aglione](#) 2 spicchi
[Prezzemolo](#) 10 g
[Acqua](#) 400 ml
[Olio di oliva](#) extravergine 60 g
[Farina](#) tipo 00 30 g
[Sedano](#) 60 g
[Pepe](#) nero macinato 2 g
[Pomodori](#) pachino 300 g
[Sale](#) 3 g

Preparazione



Per preparare le fettuccine alla crema di gamberetti e brandy incominciate con [la pulizia dei gamberetti](#). Privateli della testa e del carapace (1), conservandoli in quanto vi serviranno per la preparazione della crema. Tagliate a metà i pomodorini (2) e in pezzetti piuttosto grossolani il sedano e i gambi di prezzemolo. Ponete sul fuoco una pentola antiaderente con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio. Fate imbiondire l'aglio, poi versate il sedano (3) e



i gambi di prezzemolo (4). Aggiungete i gusci dei gamberetti che avete tenuto da parte (5) e versate metà dose del brandy (6), facendo cuocere per 10 minuti.



Unite anche i pomodorini (7) e mescolate con una spatola da cucina o con un cucchiaino di legno, facendo cuocere ancora per 10 minuti (8). Versate l'acqua (9)



e regolate di sale e pepe a piacere (10); fate cuocere per altri 10 minuti. Una volta pronto (11), frullate il tutto con un frullatore ad immersione (12)



fino ad ottenere una crema densa ed omogenea (13), che andrete a filtrare con della carta da cucina in un colino a maglie strette posto su di una ciotola (14). Terminato questo procedimento, mettete la crema che avete ottenuto da parte (15).



Fate scaldare l'olio restante e versate la farina poco per volta (16), mescolando bene con le fruste per evitare la formazione di grumi (17). Versate la crema (18)



e continuate con le fruste fino a quando avrà raggiunto il bollore (19). Mette sul fuoco una pentola antiaderente ampia con un filo di olio e lo spicchio d'aglio (20), fatelo imbiondire poi toglitelo. Fate cuocere i gamberetti per 4 minuti a fuoco moderato, sfumando con il brandy rimanente (21).



In una pentola portate a bollore l'acqua salata, quindi cuocete le fettuccine per 3 minuti (22). Una volta pronte, scolatele, poi versatele direttamente nella padella coi gamberetti (23). Unite anche la crema di gamberetti e brandy che avete preparato (24)



e mescolate con la spatola per amalgamare bene tutti gli ingredienti (25). Saltate le fettuccine nel sugo per dare sapore e terminate con una spolverata di prezzemolo tritato (26); infine potete servire le vostre fettuccine alla crema di gamberetti e brandy (27).