

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Linguine alla carbonara con gamberetti

Strawberry · Tuesday, June 25th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr linguine
- 200gr gamberetti
- 120gr pancetta affumicata
- un decilitro di panna
- 4 uova
- mezzo decilitro di brandy
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Sgusciate le uova e versatele in una ciotola, unite la panna, salate, pepate e sbattete con una forchetta. Tagliate la pancetta a cubetti, lavate i gamberetti sotto l'acqua corrente. Versate un filo di olio in una padella, unite la pancetta e lasciate rosolare per alcuni minuti, aggiungete i gamberetti, rosolate per alcuni minuti, bagnate con il brandy e lasciate evaporare. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e uniteli alla padella con la pancetta, mescolate per alcuni minuti e aggiungete le uova con la panna, amalgamate e disponete su di un piatto da portata.

This entry was posted on Tuesday, June 25th, 2013 at 9:20 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.