

Linguine con gli scampi

By Donatella Campana

Ingredienti:

350 g. di linguine,
8 scampi,
2 mestolini olio d'oliva,
40 g. di burro,
¼ di cipolla,
1 cucchiaio di brandy,
½ bicchiere di vino bianco secco,
1 cucchiaino di curry,
3 cucchiari di panna, pepe nero

Preparazione

Lavate, scolate gli scampi, privateli delle teste e metteteli da parte. Sgusciate le code, estraetene la polpa e tagliatela in due. Mettete l'olio nella padella con il burro e la cipolla che dovrete fare imbiondire e poi togliere, aggiungere le teste degli scampi, che farete rosolare a fuoco basso comprimendole con la forchetta per fare uscire il sugo, e poi vanno buttate via. Aggiungere poi, le code tagliate a pezzi e proseguire la cottura a fuoco moderato, per 4 minuti circa. Dopodichè, alzare la fiamma e versare il brandy, che farete evaporare parzialmente, unire il curry precedentemente sciolto in un po' d'acqua calda. Infine, aggiungere il vino.