

Pappardele amb gambes i curri



Un plat molt complet i gustós. El considerem plat únic.

Per 2 persones

Temps: 20 min.

Ingredients:

- – Parppadelle al funghi de Gallo (75 gr per persona) o tallarines dobles sense gluten
- – 1 Ceba
- – Un grapat de gambes pelades
- – Un paquet de xampinyons tallats a làmines
- – 1 raig de crema de llet
- – Curri al gust
- – 50 gr. Formatge ratllat
- – Sal, pebre negre i oli



Elaboració:

PAS 1: Posem a bullir la pasta, mentres fem un sofregit de ceba fosc.

PAS 2: Quan el tinguem llest hi afegim els xampinyons, el curri i el pebre.

PAS 3: I després hi afegim les gambes.

PAS 4: Quan ho tinguem cuit hi afegim la crema de llet i remenem bé. Acabem de coure un pèl més i ja només caldrà afegir la pasta i el formatge ratllat.







Bon Profit!