

Pappardele amb llagostins



Els pappardele es una pasta que s'assembla als tallarins però que fan uns 2cm d'ample i també poden ser de gustos.

Per 2 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- -150 gr. de pappardele normals o tallarins amples sense gluten
- -3 alls tendres
- -12 llagostins crusos
- -Xampinyons
- -150 cc nata líquida
- -2 tranxetes
- -1 branqueta d'anet
- -sal i oli



Elaboració:

PAS 1: Mentres bullis la pasta fas el sofregit. La pasta sense gluten l'esbandeix amb aigua un cop bullida perquè no quedi enganxada i tupida.

PAS 2: Primer pasem per la paella els llagostins sencers i els reservem.

PAS 3: Amb el mateix oli sofregim els alls tendres talladets ben petits. Filetegem els xampinyons i els afegim a la paella. No els deixeu coure massa que sino es posen foscos i s'amarguen. Els hi fem volta i volta i li tirem la nata líquida i per acabar d'amorosir li posem 2 tranxetes trossejats. Quan tinguem la pasta feta li afegim i remenem.

Emplatem. Posem la pasta al plat i damunt els llagostins. Decorem el plat amb una branqueta d'anet.





Bon Profit!