



Farfalle con crema di scampi e pesto genovese - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Primi piatti - panna - parmigiano

Da [Alice.tv](#)

Ingredienti:

400 g di farfalle  
300 g di panna fresca  
4 scampetti  
50 g di scampi sgusciati  
3 cucchiaini di pesto genovese  
2 cucchiaini di passata di pomodoro  
1 cucchiaio di parmigiano  
30 g di burro  
1 tazzina di brandy  
olio extra q.b.  
sale q.b.

Fondere il burro in una padella e aggiungere gli scampi, sgusciati e non. Dopo circa 2 minuti aggiungere il brandy e farlo vaporare. Aggiungere la passata e, dopo 1 minuto e mezzo c.a., aggiungere la panna. Cuocere per 3-4 minuti. Appena la panna inizia a bollire aggiungere il parmigiano. Scolare la pasta al dente e finire la cottura in padella, mantecando il tutto. Servire.