

Garganelli Romagnoli

Πέννες (με Πιπεριές & Γαρίδες)

Υλικά (για 4 άτομα)

- 500 γρμ. **Garganelli Romagnoli** “Canuti”,
- 300 γρμ. Γαρίδες Φρέσκιες (καθαρισμένες),
- 350 γρμ. Σάλτσα Πιπεριάς (Salsa Arlecchino – MENU)
- 20 γρμ. Γευστικό Ψαριού (Fumeto di Pesce – MENU)
- Κρέμα Γάλακτος
- Brandy
- Μαϊντανός (ψιλοκομμένος)

Ετοιμασία:

Σοτάρουμε με το λάδι τις γαρίδες σε ένα τηγάνι και μόλις ξανθύνουν λίγο τις “σβήνουμε” με το κονιάκ.

Μόλις η φωτιά σβήσει προσθέτουμε την σάλτσα πιπεριάς, το γευστικό ψαριού και την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε μέχρι να “δέσει” η σάλτσα.

Βράζουμε τα Garganelli σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε μέσα στο τηγάνι μαζί με την σάλτσα που προηγουμένως έχουμε ετοιμάσει.

Σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με τον τριμμένο μαϊντανό.