

***Pappardelle***  
*(in Salsa di Gamberi, Gorgonzola e Martini Dry)*

***Παπαρδέλλες***  
*(σε Σάλτσα από Γαρίδες, Gorgonzola & Martini Dry)*

**Υλικά (για 4 άτομα)**

400	γρμ.	Pappardelle “Canuti”,
500	γρμ.	Γαριδοουρές (καθαρισμένες),
150	γρμ.	Gorgonzola,
40	γρμ.	Βούτυρο,
120	ml.	Κρέμα Γάλακτος,
60	ml.	Martini (dry),
10	γρμ.	Κρεμμυδάκι (φρέσκο),
		Αλάτι,
		Πιπέρι

**Ετοιμασία**

Κόβουμε τις γαρίδες στην κοιλιά και τις καθαρίζουμε.

Σε ένα τηγάνι βάζουμε το βούτυρο και τσιγαρίζουμε τις γαρίδες σε δυνατή φωτιά.

“Σβήνουμε” με το martini, αφήνουμε να πάρει βράση, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και την gorgonzola και τα αφήνουμε όλα μαζί να μαγειρευτούν σε μέτρια φωτιά μέχρι να γίνουν κρέμα. Φροντίζουμε για το αλάτι.

Βράζουμε τις Pappardelle σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τις στραγγίζουμε τις ενώνουμε με την σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει.

Τις σερβίρουμε ζεστές, γαρνίροντας το πιάτο με λεπτοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.